Menumaster®

Commercial Combination Oven Owner's Manual

Four mixte micro-ondes chaleur tournante à usage commercial Manuel de l'utilisateur

Horno comercial de combinación Manual del propietario

208 Volt Only

208 V uniquement

Solamente 208 voltios

MM2000C*
CMM2000C*

Keep these instructions for future reference. If the equipment changes ownership, be sure this manual accompanies equipment.

Conserver ce manuel pour référence ultérieure. En cas de changement de propriétaire, veiller à ce qu'il soit remis au nouveau propriétaire avec le four.

Guarde estas instrucciones para referencia futura. Si el horno cambia de propietario, asegúrese de que el manual acompañe al horno.

* Additional alphanumeric characters representing other models in the series may follow each model number.

* Ce numéro de modèle peut être suivi d'autres chiffres ou lettres représentant d'autre modèles de la gamme.

* Puede que haya caracteres alfanuméricos adicionales después de cada número de modelo indicando otros modelos en la serie.

Contents

Model Identification 2
Important Safety Instructions
- Warning 3
- Caution 4
- Precautions to Aviod Possible Exposure to Excessive Microwave Energy 5
- Grounding Instructions 5

Installation
- Unpacking Equipment 6
- Equipment Placement 6
- Radio Interference 6

Cooking Methods
- Microwave 6
- Convection 6
- Combination 6

Equipment Operation
- Oven Fan 7
- Ready Mode 7
- Standby Mode 7
- Preheat 7
- Cooking 7
- Programmable Menus 7
- Programmable Pads 7
- Microwave 7
- Convection 7
- Combination 7
- User Options 7

Cooking Displays
- Default Cooking Time 9
- Default Preheat Temperature 9
- Default Cooking Temperature 9
- Preheat/Convection Indicator 9
- Microwave Indicator 9
- Flashing Items 9

Operation
- Preheat Entry 11
- Programmable Menu Entry 12
- Manual Microwave Entry 13
- Manual Convection Entry 14
- Manual Combination Entry 15

Programming
- Programming Pads (1–8) 16
- Programming User Options 17

Care and Cleaning
- Recommended Maintenance Schedule 18
- Recommended Cleaning Schedule 18
- General Cleaning 18
- Cleaners 18
- Oven Racks and Rack Hooks 18
- Air Filter 18
- Discharge Air Vents 18

Replacing Oven Light Bulb 19
Service Codes 19
Before Calling for Service 20

Model Identification

Complete enclosed registration card and promptly return. If registration card is missing, call Consumer Affairs Department at **1-800-843-0304** inside U.S.A. **1-319-622-5511** outside U.S.A.

When contacting Amana Refrigeration, Inc., provide product information. Product information is located on equipment serial plate. Record the following information:

Model Number: _____
Manufacturing Number: _____
Serial or S/N Number: _____
Date of purchase: _____
Dealer's name and address:
_____
_____
_____

Keep a copy of sales receipt for future reference or in case warranty service is required.
Any questions or to locate an **authorized** servicer, call **1-800-843-0304** inside U.S.A. **1-319-622-5511** outside U.S.A. If an automated telephone system is reached, select *Commercial Microwave Ovens* category. Warranty service must be performed by an **authorized** servicer. Amana Refrigeration, Inc. also recommends contacting an **authorized** servicer if service is required after warranty expires.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Recognize this symbol as a SAFETY message

Recognize this symbol as a HOT SURFACE warning

Warning

WHEN USING ELECTRICAL EQUIPMENT, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD BE FOLLOWED TO REDUCE THE RISK OF BURNS, ELECTRICAL SHOCK, FIRE, INJURY TO PERSONS, OR EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY:

1. **READ** all instructions before using equipment.
2. **READ AND FOLLOW** the specific **"PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY"** on page 5.
3. This equipment **MUST BE GROUNDED**. Connect only to properly grounded outlet. See **"GROUNDING INSTRUCTIONS"** on page 5.
4. Install or locate this equipment **ONLY** in accordance with the installation instructions in this manual.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers – for example, closed glass jars – may explode and **SHOULD NOT** be **HEATED** in this equipment.
6. Use this equipment **ONLY** for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this equipment. This type of equipment is specifically designed to heat or cook. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any equipment, **CLOSE SUPERVISION** is necessary when used by **CHILDREN**.
8. **DO NOT** operate this equipment if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. This equipment, including power cord, must be serviced **ONLY** by qualified service personnel. Special tools are required to service equipment. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
10. **DO NOT** cover or block any openings on the equipment.
11. **DO NOT** store this equipment outdoors. **DO NOT** use this product near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.
12. **DO NOT** immerse cord or plug in water.
13. Keep cord **AWAY** from **HEATED** surfaces.
14. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter.
15. See door cleaning instructions in "General Cleaning" section of manual on page 18.
16. **For commercial use only.**
17. **DO NOT** insert oversized foods or oversized utensils in a microwave/convection equipment as they may create a fire, an electrical arc, or risk of electrical shock.
18. **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving risk of electrical shock.
19. **DO NOT** use paper products not intended for cooking when equipment is operated in convection or combination mode.
20. **DO NOT** store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this equipment when not in use.
21. **DO NOT** cover racks or any other part of the equipment with metal foil. Airflow restriction will cause overheating of the equipment.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Caution

TO REDUCE THE RISK OF FIRE IN THE OVEN CAVITY:

a. **DO NOT** overcook food. Carefully attend equipment if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the equipment to facilitate cooking.
b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in equipment.
c. **KEEP equipment DOOR CLOSED**, turn equipment off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel, if materials inside the equipment should ignite. Fire may spread if door is opened.
d. **DO NOT** use the cavity for storage purposes. **DO NOT** leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

Caution

TO AVOID PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE, OBSERVE THE FOLLOWING:

1. Briskly stir or pour liquids before heating with microwave energy to prevent spontaneous boiling or eruption. Do not overheat. If air is not mixed into a liquid, liquid can erupt in equipment or after removal from equipment.

2. Do not deep fat fry in equipment. Fat could overheat and be hazardous to handle.

3. Do not cook or reheat eggs in shell or with an unbroken yolk using microwave energy. Pressure may build up and erupt. Pierce yolk with fork or knife before cooking.

4. Pierce skin of potatoes, tomatoes, and similar foods before cooking with microwave energy. When skin is pierced, steam escapes evenly.

5. Pop popcorn in microwave mode only. If equipment is preheated or hot, allow equipment to cool before popping popcorn or bag may ignite.

6. Use only popcorn in packages designed and labeled for microwave use. Popping time varies depending on equipment wattage. Do not continue to heat after popping has stopped. Popcorn will scorch or burn. Do not leave equipment unattended.

7. Do not use regular cooking thermometers in equipment when cooking in microwave or combination mode. Most cooking thermometers contain mercury and may cause an electrical arc, malfunction, or damage to equipment.

8. Do not heat baby bottles in equipment.

9. Do not use metal utensils in equipment except when recommended by microwave food manufacturers or recipe requires metal utensils in convection or combination mode. Heat food in containers made of glass or china if possible.

10. Never use paper, plastic, or other combustible materials that are not intended for cooking. If equipment temperature is high, material may ignite.

11. When cooking with paper, plastic, or other combustible materials, follow manufacturer's recommendations on product use.

12. Do not use paper towels which contain nylon or other synthetic fibers. Heated synthetics could melt and cause paper to ignite.

13. Do not heat sealed containers or plastic bags in equipment. Food or liquid could expand quickly and cause container or bag to break. Pierce or open container or bag before heating.

14. Racks, utensils, and equipment surfaces may become hot during or after use. Use utensils or protective clothing, like pan grips or dry oven mitts, when necessary to avoid burns.

15. Do not use rack position if rack hook breaks. Replace broken hooks immediately.

16. Do not unplug equipment immediately after use. Internal fan must cool equipment to avoid damage of electrical components.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

a. **DO NOT** attempt to operate this equipment with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

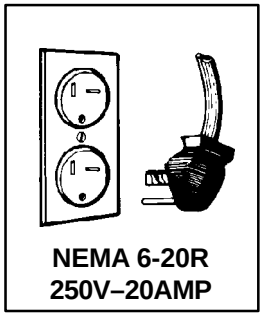
b. **DO NOT** place any object between the equipment front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

c. **DO NOT** operate the equipment if it is damaged. It is particularly important that the equipment door close properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.

d. The equipment should **NOT** be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

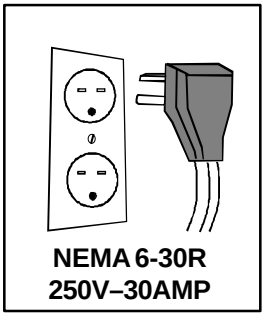
GROUNDING INSTRUCTIONS

DO NOT UNDER ANY CIRCUMSTANCES CUT OR REMOVE THE ROUND GROUNDING PRONG FROM THE PLUG OR BEND THE POWER PRONGS TO FIT A RECEPTACLE OTHER THAN THE ONE SHOWN FOR YOUR EQUIPMENT. SUCH ABUSE OF THE PLUG CAN RESULT IN ELECTRICAL SHOCKS OR OVERHEATING.



NEMA 6-20R
250V–20AMP

U.S. Model



NEMA 6-30R
250V–30AMP

Canadian Model

WARNING – IMPROPER USE OF THE GROUNDING PLUG CAN RESULT IN A RISK OF ELECTRIC SHOCK OR DEATH.

This equipment **MUST** be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. **DO NOT** use a two-prong adapter.

Consult a qualified electrician or servicer if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the equipment is properly grounded.

Do not use an extension cord. If the product power cord is too short, have a qualified electrician install an appropriate receptacle. This equipment should be plugged into a separate 60 hertz circuit with the electrical rating as shown in the appropriate drawing at left. When an oven is on a circuit with other equipment, an increase in cooking times may be required and fuses can be blown.

Both U.S. and Canadian models require a 208 volt power supply only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Installation

Unpacking Equipment

- Remove packing and printed material from oven cavity.
- Report any dents or breakage to source of purchase immediately.
- Inspect equipment for damage such as dents in door or inside oven cavity.

Equipment Placement

- Do not install equipment over or under another microwave, convection, or combination oven.
- Do not install equipment next to or above source of heat, such as pizza oven or deep fat fryer. Excessive heat may cause equipment to operate improperly and shorten life of electrical parts.
- Install combination oven so oven bottom is at least 91.5 centimeters / 3 feet above floor.
- Allow air flow around equipment. Leave at least 3.18 centimeters / 1¼ inch between air discharge on back of equipment and back wall. Lift handle on back of equipment ensures 3.18 centimeters / 1¼ inch spacing. Restricted airflow may cause equipment to operate improperly and shorten life of electrical parts.
- Install according to all local building codes and ordinances.

Radio Interference

Microwave or combination mode operation may cause interference to radio, television, or similar equipment. Reduce or eliminate interference by doing the following:

- Clean door and sealing surfaces of oven according to instructions in *Care and Cleaning* section.
- Place radio, television, etc. as far as possible from equipment.
- Use a properly installed antenna on radio, television, etc. to obtain stronger signal reception.

Cooking Methods

Microwave

Microwave mode uses high frequency energy waves to heat food. When cooking, microwave energy causes food molecules to move rapidly. This rapid movement between food molecules creates heat. Because microwave energy waves are attracted to food, microwave ovens cook quickly and efficiently.

Allow equipment to cool after cooking with combination mode, convection mode, or preheating equipment before cooking with microwave for best results. High oven temperatures effect microwave cooking times.

When cooking with only microwave energy, use microwave-safe dishes or utensils. If oven cavity is hot or preheated, do not use paper products or plastic wrap not intended for cooking.

Convection

Convection mode uses a fan to circulate hot air around food. The circulating air creates a more consistent oven temperature around the food. Baked foods cook and brown evenly when prepared in a convection oven.

Metal, glass, and ceramic cookware is safe for convection cooking. Do not use plastic, paper products, or combustible materials not intended for cooking.

Combination

Combination mode uses microwave energy and convection heat to cook. This oven combines microwave cooking speed and convection cooking browning capabilities to create excellent results.

Glass and ceramic cookware is safe for combination cooking. Do not use plastic, paper products, or combustible materials not intended for cooking. Metal cookware can be used in combination cooking when necessary. Place utensils or cookware on racks for best results.

To avoid an electrical arc between metal cookware, utensils, and oven interior follow the guidelines listed below.

- Do not allow utensils or cookware to touch oven walls.
- Use caution when cooking with metal pizza screens or similar cookware.
- Do not use metal lids.
- Do not use oversized pans or utensils when cooking small food items.

Equipment Operation

Oven Fan
Oven fan runs while oven cooks. Fan may come on at any time to cool internal oven components.

Ready Mode
Oven display shows “READY” to indicate ready mode. If oven shows “STANDBY”, pressing *ON/STANDBY* pad sets oven to ready mode. Once in ready mode, “R” in “READY” flashes for 2 minutes. While “R” flashes, pads are active. When “R” stops flashing, pads are not active. Oven door must be opened and closed to reactivate pads.

Standby Mode
Oven shows “STANDBY” in display to indicate standby mode. If oven is in ready mode, pressing *ON/STANDBY* pad resets oven to standby mode. In standby mode, pads are inactive. Press *ON/STANDBY* pad at end of day to disable pads.

Preheat
Preheat oven before cooking with convection or combination mode for best results. Preheat temperatures range from 70°C/150°F to 250°C/475°F in increments of 10°C/25°F.

When oven heats to reach preheat temperature, oven display shows “WARMUP” with “W” flashing. While “W” flashes, pads are active. After 2 minutes, “W” stops flashing and pads become inactive. Oven door must be opened and closed, or preheat temperature reached to reactivate pads.

Oven maintains preheat temperature for 2 consecutive hours. If door is opened or pad is pressed during preheat cycle, oven resets 2 hour preheat timer. Oven resets to ready mode after 2 hours if not used.

Cooking
Choose programmable menus (A, B, or C) or manual cooking functions (MICROWAVE, CONVECTION, or COMBINATION). Programmable menus and manual cooking functions have up to 4 cooking stages.

Set time, temperature, and/or microwave power level after manual cooking function is selected. If manual cooking function is selected and *START* pad pushed, oven cooks according to default time, temperature, and microwave power level. See *Cooking Displays* section for explanation of default settings.

Programmable Menus
Oven has 3 programmable menus (A, B, and C). Each menu contains 8 programmable pads. Oven cooks according to how each pad is programmed.

Programmable Pads
Pads do not come programmed from factory. Pads *1–8* can be programmed to cook according to frequently used sequences. When a pad is pressed, oven begins cooking with microwave, convection, or combination function according to previous programming.

Microwave
Microwave mode cooks using 1000 watts I.E.C. 705 microwave power. Place items to be cooked on rack. If only 1 rack is required for cooking, remove extra rack for best results. Use microwave-safe containers while cooking in microwave mode.

When cooking in microwave mode, oven cavity warms to 70°C/150°F to reduce condensation. A warm oven cavity may affect cooking times. When oven cavity is warming, “c” appears in oven display.

Microwave cooking times range from 1 second (00:01) to a total of 20 minutes (20:00) over 4 stages. Microwave power levels range from “10%” to “HI”. “HI” is 100 percent power. If cooking time is set and *START* pad pressed, oven cooks at 100 percent power.

Convection
Convection mode cooks by circulating hot air around food. Preheat oven before using convection mode for best results. Place items to be cooked on rack for best results.

Cooking time ranges from 1 second (00:01) to a total of 60 minutes (60:00) over 4 stages. Cooking temperatures range from 70°C/150°F to 250°C/475°F in increments of 10°C/25°F.

Combination
Combination mode cooks using microwave energy and convection heat. Preheat oven before using combination mode for best results. Metal utensils may be used in combination mode when necessary. Use heat-resistant, microwave-safe utensils when possible. Place items to be cooked on rack for best results.

Cooking times range from 1 second (00:01) to a total of 20 minutes (20:00) over 4 stages. Temperature and power level settings combination mode are same as convection and microwave mode.

User Options
User options allow oven to operate according to individual preferences. See *Programming User Options* section.

Cooking Displays

c, m, or cm	"c" indicates convection element is producing heat. "m" indicates oven is producing microwave energy. "cm" indicates oven is producing microwave energy and convection heat. Indicators are located in lower right corner of oven display.
CLOSE DOOR	Displays when oven door is open. Element is no longer active because door has been open more than 15 seconds. Oven is in convection, combination, or preheat mode.
DOOR OPEN	Displays when oven door is open.
FINISHED REMOVE FOOD (A, B, C) PAD (1-8)	Displays at end of cooking cycle.
MANUAL COOKING	Shows while cooking with manual cooking function.
MANUAL COOKING PAUSE	Displays when cooking is interrupted by opening door or pushing STOP/RESET pad.
MAXIMUM ALLOWABLE DEFAULT COOK TIME	Displays in user option mode when greatest default cook time is reached. (Maximum = 10:00)
MAXIMUM ALLOWABLE MICROWAVE COOK TIME	Displays when no additional microwave cooking time can be added. (Maximum = 20:00)
MAXIMUM ALLOWABLE TOTAL COOK TIME	Displays when no additional cooking time can be added. (Maximum = 60:00)
MENU (A,B, or C)	Indicates which menu is selected for programming.
MICRO (10%-HI)	Indicates microwave power level.
(A, B, C) PAD (1-8) COOKING	Displays while cooking with programmable pad.
(A, B, C) PAD (1-8) PAUSE	Displays when cooking is interrupted by opening door or pushing STOP/RESET pad.
(0, 150-475F) PREHEAT (0,70-250C)	Indicates temperature when preheat is selected.
PROGRAM NOT FOUND PROGRAM PAD (1-8) TO USE	Indicates selected programmable pad has not been programmed.
PROGRAMMING STAGE (1-4)	Indicates beginning of a new programming stage.
PUSH RESET TO DELETE START TO START OVER	Displays when STOP/RESET pad is pressed while oven is being programmed.
READY	Displays when oven is in ready mode. If "R" is flashing, pads are active.
READY c	Displays after oven has reached preheat temperature. If "R" is flashing, pads are active.
SELECT COOK FUNCTION	Displays after beginning of a new stage while programming.
STAGE (1-4)	Indicates present cooking stage.
STANDBY	Displays when oven is in standby mode.
WARM UP c	Displays when oven is preheating.
WELCOME STANDBY	Displays when oven receives power.

Default Cooking Time

Oven is factory preset to cook for 2 minutes, “2:00”, when cooking function (MICROWAVE, CONVECTION, or COMBINATION) is selected. To change default cooking time, see *Programming User Options* section of manual.

Default Preheat Temperature

When power is connected to oven, oven sets preheat temperature to 250°C/475°F. If preheat has been set before, oven resets to previous preheat temperature when *PREHEAT* pad is selected.

Default Cooking Temperature

If oven was preheated oven sets cooking temperature to previous preheat temperature. If oven was not preheated temperature sets to 250°C/475°F.

Preheat/Convection Indicator

When oven preheats or cooks, oven shows “c” in display. “c” indicates heating element is on. While oven is in preheat or convection mode, “c” disappears as heating element cycles off to maintain temperature. To indicate warming of oven cavity, “c” may appear when door is open or in microwave mode.

Microwave Indicator

When oven cooks using microwave energy, oven shows “m” in display. While oven uses power levels other than 100 percent, “m” disappears as oven cycles off.

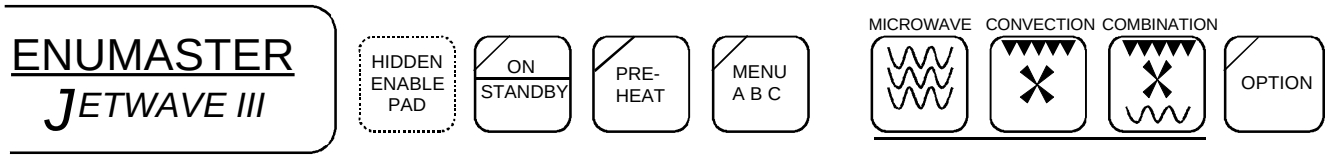
Flashing Items

When programming oven to cook, items in display flash indicating what needs to be set. For example, when setting the time, colon (:) flashes. When setting cooking temperature, “F” or “C” flashes. When setting microwave power levels, percent (%) flashes.

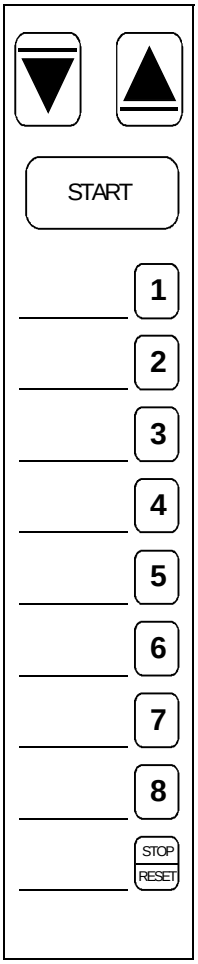
When oven is in ready mode, “R” in ready flashes indicating oven is ready for next entry. “R” in “READY” flashes for 2 minutes.

When oven heats to reach preheat temperature, oven display shows “WARMUP” with “W” flashing. While “W” flashes, pads are active and oven accepts entries. “W” in “WARMUP” flashes for 2 minutes.

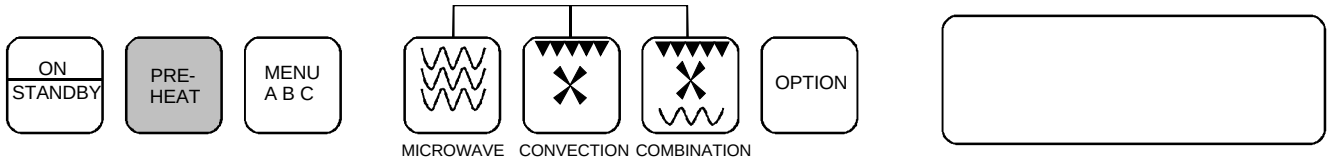
Pads



HIDDEN ENABLE PAD	HIDDEN ENABLE PAD	Accesses programming for user options mode.
ON/STANDBY	ON STANDBY	Enables and disables pads. If oven shows "STANDBY", press ON/STANDBY pad to set oven to ready mode. Oven sets to standby mode if oven display shows "READY" and ON/STANDBY pad is pressed.
PREHEAT	PRE-HEAT	Sets oven to preheat mode.
MENU A B C	MENU A B C	Selects programmable cooking menus.
MICROWAVE		Selects microwave function.
CONVECTION		Selects convection function.
COMBINATION		Selects combination function.
OPTION	OPTION	Advances programming. Advances time to oven temperature, oven temperature to power level, and then to next cooking stage.
Up and Down Arrows		Adjusts time, oven temperature, and power levels.
PADS 1-8	1 – 8	Starts programmed cooking sequences.
START	START	Begins operation of manual cooking functions. Saves programming and enters preheat temperature.
STOP/RESET	STOP RESET	Pauses cooking and resets oven program.

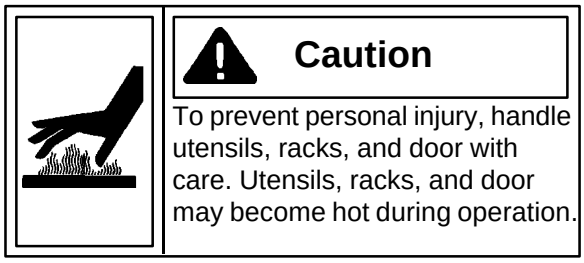


Operation



Preheat Entry

Preheat uses convection heat to bring oven temperature to desired cooking temperature. Preheat before convection or combination cooking for best results.

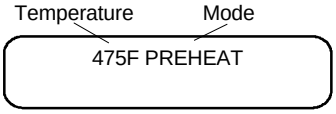


Caution

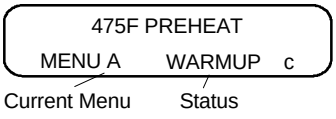
To prevent personal injury, handle utensils, racks, and door with care. Utensils, racks, and door may become hot during operation.

Operating Preheat Function

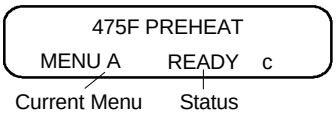
1. Verify oven display shows “READY”.
   - If oven display shows “STANDBY”, press *ON/STANDBY* pad.
   - If “R” in “READY” is not flashing, open and close oven door.
2. Press *PREHEAT* pad to enter preheat mode. “F” flashes after temperature.



3. Press arrow pads to increase or decrease preheat temperature.
4. Press *START* pad to begin preheat mode. Oven heats until oven reaches preheat temperature. “WARMUP” appears.



5. Oven signals when oven reaches preheat temperature. “READY” appears. Oven is ready to accept next entry if “R” is flashing.

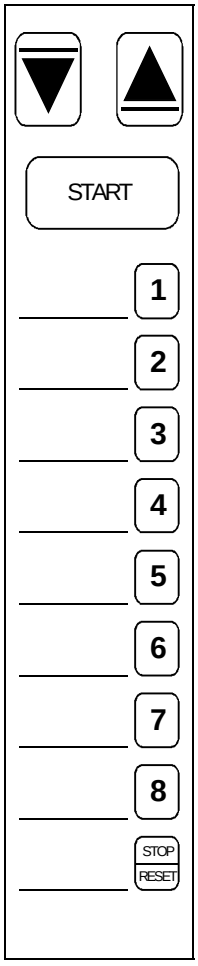


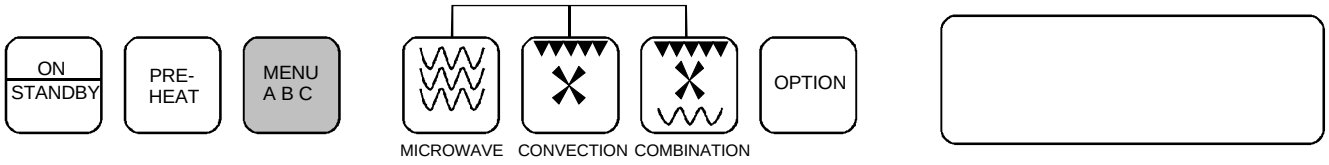
Reset or Cancel

1. Press *PREHEAT* pad. Oven display shows preheat temperature, flashing “F” and “PREHEAT”.
2. Press arrow pads to adjust preheat temperature. To cancel preheat mode, press down arrow pad until oven display shows “0F”.
3. Press *START* pad.

Summary of Preheat Entry

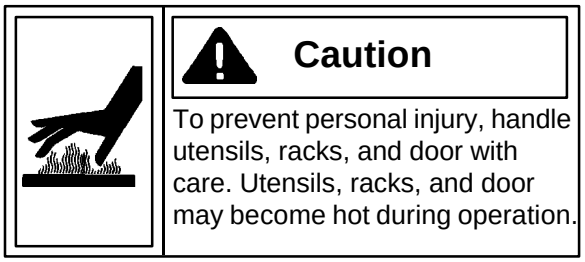
1. Verify oven display shows “READY”.
2. Press *PREHEAT* pad.
3. Press arrows to select temperature.
4. Press *START* pad.
5. Oven signals when oven reaches preheat temperature.





Programmable Menu Entry

Oven contains 3 programmable menus with 8 programmable number pads. Program programmable number pads to form menus. To set programmable pads, see *Programming Pads (1–8)* section.

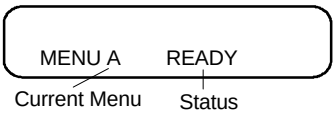


Caution

To prevent personal injury, handle utensils, racks, and door with care. Utensils, racks, and door may become hot during operation.

Operating Programmable Menu Items

1. Verify oven shows “READY” in display.
   - If oven display shows “STANDBY”, press *ON/STANDBY* pad.
   - If “R” in “READY” is not flashing, open and close oven door.
   - Preheat temperature and “PREHEAT” appear in display if oven is in preheat mode.
2. Close oven door. “R” in “READY” flashes. Preheat temperature and “PREHEAT” appear in display if oven is in preheat mode.



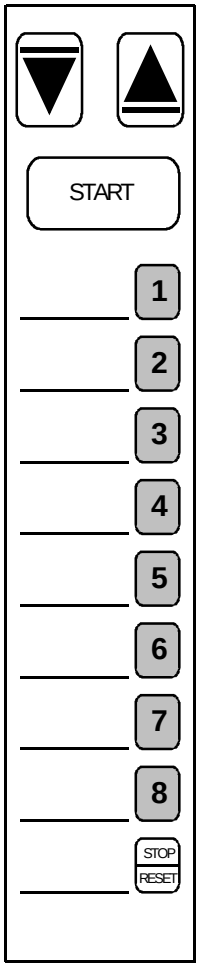
3. Press *MENU A B C* pad to select programmable menu.
4. Press numbered pad (*1–8*) to begin cooking. Oven display reflects programming. If pad is not programmed, see *Programming Pads (1–8)* section. Oven stops and signals at end of cooking sequence.
5. Remove food to avoid overcooking.

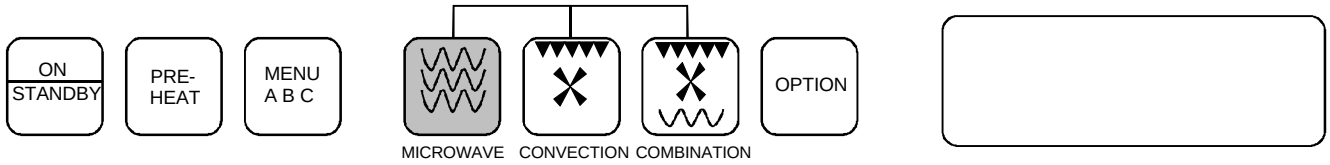
Pause or Cancel

1. Press *STOP/RESET* pad or open oven door to pause cooking sequence. Press *START* pad to resume operation.
2. Press *STOP/RESET* pad again to cancel cooking program.

Summary of Programmable Menu

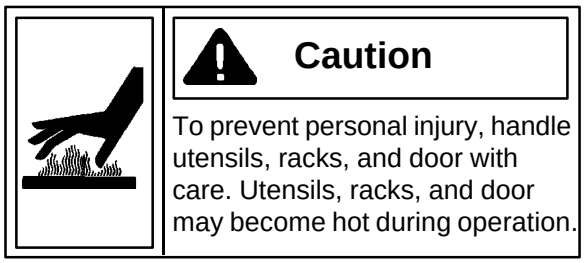
1. Verify oven display shows “READY”.
2. Open oven door, place food in oven, and close oven door.
3. Select menu (A, B, or C).
4. Press numbered pad.
5. Remove food.





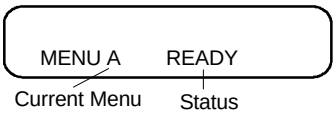
Manual Microwave Entry

Microwave function cooks using microwave energy. Set cooking time and power levels.

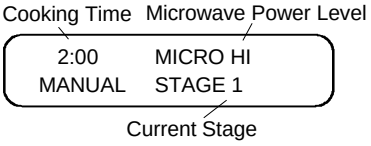

Caution
To prevent personal injury, handle utensils, racks, and door with care. Utensils, racks, and door may become hot during operation.

Operating Microwave Function

1. Verify oven shows “READY” in display.
   - If oven display shows “STANDBY”, press *ON/STANDBY* pad.
   - If “R” in “READY” is not flashing, open and close oven door.
   - Preheat temperature and “PREHEAT” appear in display if oven is in preheat mode.

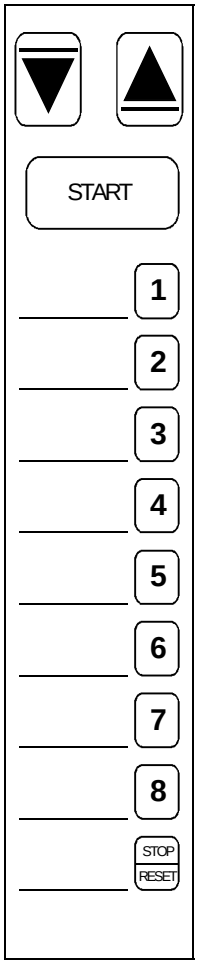


2. Press *MICROWAVE* pad to select microwave cooking function. Colon (:) in cooking time flashes.



3. Press arrow pads to add or subtract cooking time.
4. Press *OPTION* pad.
5. Press arrow pads to increase or decrease microwave power level. For example, press the down arrow once for “90%”. “HI” is 100 percent microwave power level.
   - If no additional cooking stages are required, go to step 7.
6. Press *OPTION* pad. Oven display shows “PROGRAMMING STAGE (2–4)” for 2 seconds, and then display shown below.
   - Repeat steps 3–7 if additional cooking stages are required. See *Oven Operation* in *Cooking* section for explantation of stages.

7. Open oven door, place food in oven, and close door.
8. Press *START* pad. Total time for each stage selected counts down. Oven stops and signals at end of cooking sequence.
9. Remove food to avoid overcooking.

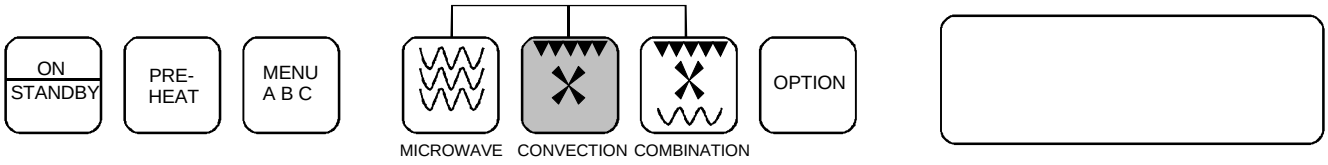


Pause or Cancel

1. Press *STOP/RESET* pad or open oven door to pause cooking sequence. Press *START* pad to resume operation.
2. Press *STOP/RESET* pad again to cancel cooking program.

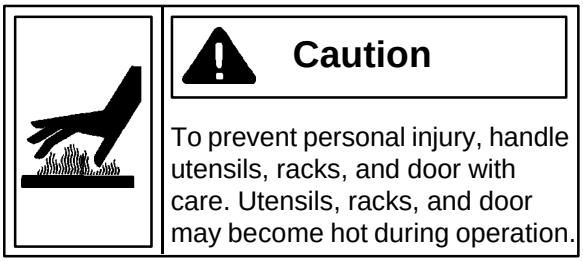
Summary of Microwave Entry

1. Verify oven display shows “READY”.
2. Press *MICROWAVE* pad.
3. Press arrow pads to add or subtract cooking time.
4. Press *OPTION* pad.
5. Press arrow pads to increase or decrease microwave power level.
6. Press *OPTION* pad. Repeat steps 2–7 for additional stages.
7. Open oven door, place food in oven, and close door.
8. Press *START* pad.
9. Remove food.



Manual Convection Entry

Preheat oven before using convection function for best results. Set time and temperature.

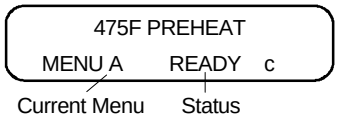


Caution

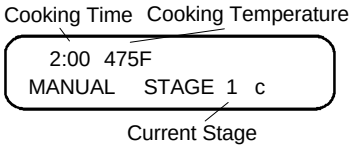
To prevent personal injury, handle utensils, racks, and door with care. Utensils, racks, and door may become hot during operation.

Operating Convection Function

1. Set preheat mode. See "Preheat Entry" section to set preheat mode.
2. Verify oven shows "READY" in display.
   - If oven display shows "STANDBY", press *ON/STANDBY* pad.
   - If "R" in "READY" is not flashing, open and close oven door.
   - Preheat temperature and "PREHEAT" appear in display if oven is in preheat mode.



3. Press *CONVECTION* pad to select convection cooking function. Colon (:) in cooking time flashes.

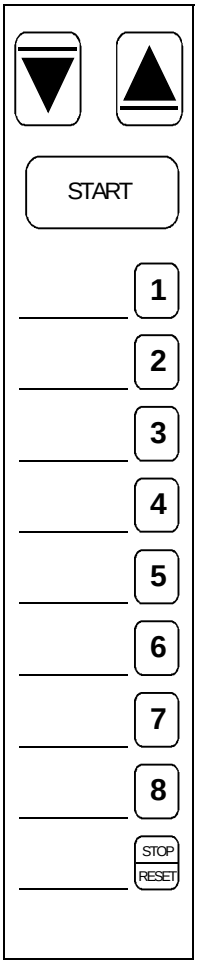


4. Press arrow pads to add or subtract cooking time.
5. Press *OPTION* pad. "F" flashes after temperature.
6. Press arrow pads to increase or decrease cooking temperature. Cooking temperature should equal preheat temperature for best results.
   - If no additional cooking stages are required, go to step 8.
7. Press *OPTION* pad. Oven display shows "PROGRAMMING STAGE (2–4)" for 2 seconds, and then display shown below.
   - Repeat steps 3–7 if additional cooking stages are required. See *Oven Operation* section under *Cooking* for explanation of cooking stages.

8. Open oven door, place food in oven, and close door.
9. Press *START* pad. Total time for each stage selected counts down. Oven stops and signals at end of cooking sequence.
10. Remove food to avoid overcooking.

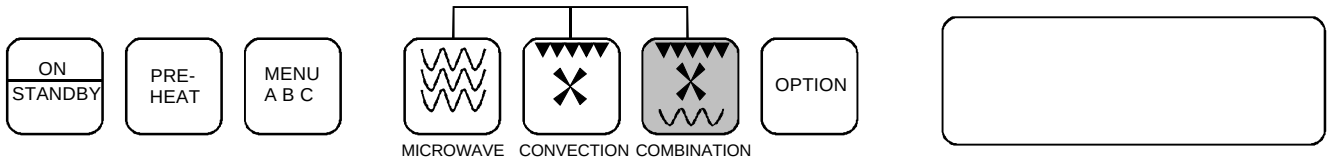
Pause or Cancel

1. Press *STOP/RESET* pad or open oven door to pause cooking sequence. Press *START* pad to resume operation.
2. Press *STOP/RESET* pad again to cancel cooking program.



Summary of Convection Entry

1. Set preheat mode.
2. Verify oven display shows "READY".
3. Press *CONVECTION* pad.
4. Press arrow pads to add or subtract cooking time.
5. Press *OPTION* pad.
6. Press arrow pads to increase or decrease cooking temperature.
7. Press *OPTION* pad. Repeat steps 3–7 for additional stages.
8. Open oven door, place food in oven, and close door.
9. Press *START* pad.
10. Remove food.



Manual Combination Entry

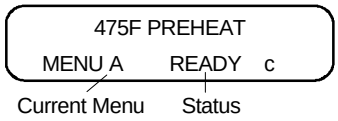
Combination function cooks using a combination of convection heat and microwave energy. Preheat oven before using combination function for best results. Set time, temperature, and microwave power level.

Caution

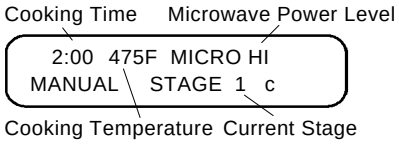
To prevent personal injury, handle utensils, racks, and door with care. Utensils, racks, and door may become hot during operation.

Operating Combination Function

1. Set preheat mode. See "Preheat Entry" section to set preheat mode.
2. Verify oven shows "READY" in display.
   - If oven display shows "STANDBY", press *ON/STANDBY* pad.
   - If "R" in "READY" is not flashing, open and close oven door.
   - Preheat temperature and "PREHEAT" appear in display if oven is in preheat mode.

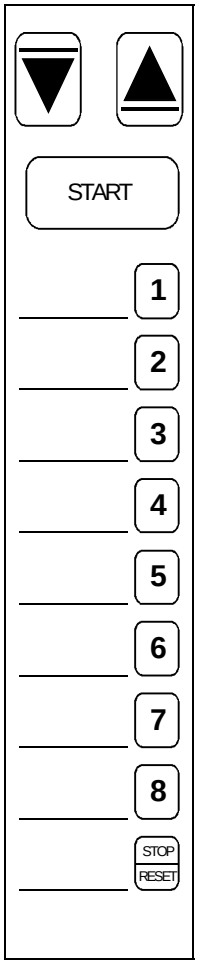


3. Press *COMBINATION* pad to select combination function. Colon (:) in cooking time flashes.



4. Press arrow keys to add or subtract cooking time.
5. Press *OPTION* pad. "F" flashes after temperature.
6. Press arrow pads to increase or decrease oven temperature. Cooking temperature should equal preheat temperature for best results.
7. Press *OPTION* pad.
8. Press arrow pads to increase or decrease microwave power level. For example, press the down arrow once for "90%".
   - If no additional cooking stages are required go to step 10.
9. Press *OPTION* pad. Oven display shows "PROGRAMMING STAGE (2–4)" for 2 seconds, and then display shown below.
   - Repeat steps 3–7 if additional cooking stages are required. See *Oven Operation* in *Cooking* section for explanation of cooking stages.

10. Open oven door, place food in oven, and close door.
11. Press *START* pad. Total time for each stage selected counts down. Oven stops and signals at end of cooking sequence.
12. Remove food to avoid overcooking.



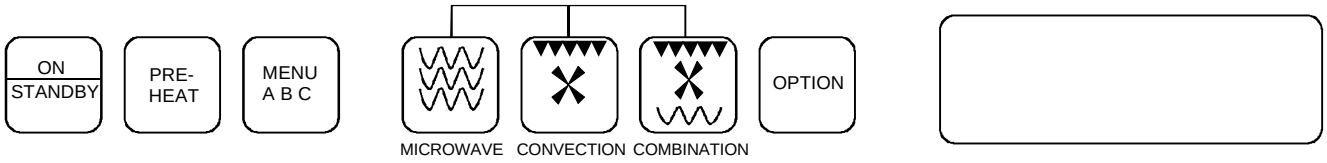
Pause or Cancel

1. Press *STOP/RESET* pad or open oven door to pause cooking sequence. Press *START* pad to resume operation.
2. Press *STOP/RESET* pad again to cancel cooking program.

Summary of Combination Entry

1. Preheat oven.
2. Verify oven display shows "READY".
3. Press *COMBINATION* pad.
4. Press arrow pads to add or subtract cooking time.
5. Press *OPTION* pad.
6. Press arrow pads to increase or decrease cooking temperature.
7. Press *OPTION* pad.
8. Press arrow pads to increase or decrease microwave power level.
9. Press *OPTION* pad. Repeat steps 3–7 for additional stages.
10. Open oven door, place food in oven, and close door.
11. Press *START* pad.
12. Remove food.

Programming



Programming Pads (*1–8*)

Pads (*1–8*) activate a programmed cooking sequence when pressed. Program each pad individually to form menus. Programming remains in memory until reprogrammed.

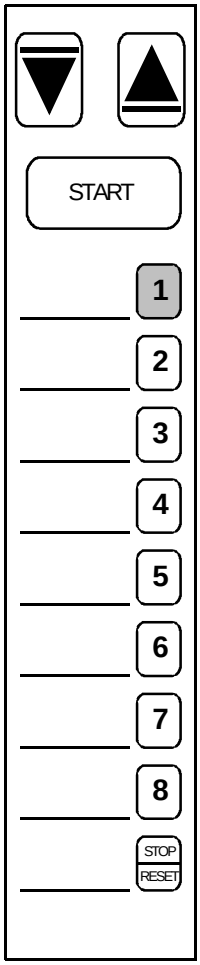
Programming Mode

1. Verify oven shows “READY” in display.
   - If oven display shows “STANDBY”, press *ON/STANDBY* pad.
   - If “R” in “READY” is not flashing, open and close oven door.
   - Preheat temperature and “PREHEAT” appear in display if oven is in preheat mode.
2. Open oven door. Oven door must remain open during programming.
3. Press and hold *1* pad for approximately 3-5 seconds.

   SELECT MENU AND PAD
   A PAD ?
   Current Menu
4. Press *MENU A B C* pad, if necessary, to select menu.
5. Press desired (*1–8*) pad.

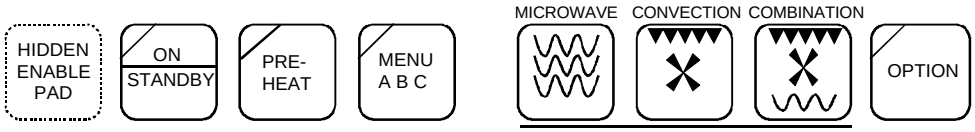
   SELECT COOK FUNCTION
   A PAD 1 STAGE 1
   Current Menu
6. Press *MICROWAVE*, *CONVECTION*, or *COMBINATION* pad to select cooking function.
7. Set time, temperature, and/or power levels.
   - If *MICROWAVE* pad is chosen, see *Manual Microwave Entry* steps 3–6.
   - If *CONVECTION* pad is chosen, see *Manual Convection Entry* steps 4–7.
   - If *COMBINATION* pad is chosen, see *Manual Combination Entry* steps 4–9.
8. Press OPTION pad after setting time, temperature, and/or power levels to advance to next stage.
   - Repeat steps 4–6 up to 4 times to create a maximum of 4 cooking stages. If no additional cooking stages are required, go to next step.

   SELECT COOK FUNCTION
   A PAD 1 STAGE 2
   Current Menu
9. Press *START* pad to save cooking sequences. Oven display shows “SELECT MENU AND PAD” and “(A, B, or C) PAD ?”.
   - Repeat steps 4-8 to program additional pads.
10. Close oven door to exit programming mode.



Summary of Programming Preset Pads

1. Open oven door.
2. Press and hold “*1*” pad.
3. Press *MENU A B C* pad to select menu.
4. Press (*1–8*) pad to be programmed.
5. Press *MICROWAVE*, *CONVECTION*, or *COMBINATION* pad.
6. Set time, temperature, and microwave power level according to instructions.
7. Press *OPTION* pad to set second stage or *START* pad to save entry. Repeat 4-8 to program additional pads.
8. Close oven door.



Programming User Options

User options change oven features to meet specific needs. See table below for options.

Setting User Options

1. Verify Oven shows "READY" in display.
   - If oven display shows "STANDBY", press *ON/STANDBY* pad.
   - If "R" in "READY" is not flashing, open and close oven door.
   - Preheat temperature and "PREHEAT" appear in display if oven is in preheat mode.
2. Open oven door. Oven door must remain open during programming.
3. Press and hold *1* pad for approximately 3–5 seconds.

SELECT MENU AND PAD
A PAD ?
Current Menu

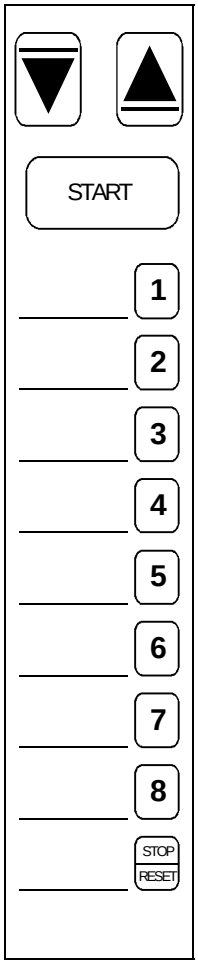
4. Press hidden enable pad located left of *ON/STANDBY* pad.

USER OPTIONS: PRESS
DIGIT PADS TO REVIEW

5. Press (*1–8*) pads to review options. See table below for descriptions.
6. Press arrow pads to select option.
7. Press *START* pad to enter option.
8. Close door to exit user options programming mode.

Summary of Setting User Options

1. Open oven door.
2. Press and hold *1* pad.
3. Press hidden enable pad.
4. Press (*1–8*) pads.
5. Press arrow pads.
6. Press *START* pad to save.
7. Close door to exit.



Number Pads	Display Titles	Options ( ) = Factory Setting	Description
1	MANUAL PROGRAMMING	(ENABLE) or DISABLE	Allows or prevents manual programming of oven.
2	SLEW RATE	SLOW, MEDIUM, (MEDIUM-FAST), or FAST	Controls speed of arrow pads.
3	TEMP SCALE DEGREES	(F) or C	Displays temperatures in Fahrenheit or Celsius. When oven converts preprogrammed and default temperatures from Fahrenheit to Celsius, temperatures set to the next lowest factor of 10 degrees Celsius. From Celsius to Fahrenheit, temperatures set to the next lowest factor of 25 degrees Fahrenheit.
4	DEFAULT COOK TIME	(2:00) 00:00-10:00	Sets default cooking time.
5	SPEAKER VOLUME	LOW, MEDIUM, (HIGH), or OFF	Controls oven signal volume.
6	KEYBEEPS	(ON) or OFF	Controls whether pads signal when pressed.
7	END OF CYCLE TONE	(CONTINUOUS TONE), CONTINUOUS BEEP, 4 CYCLES OF BEEP, or 3 SECOND TONE	Determines how oven signals at end of cycle.
8	MAGNETRON HOURS DOOR CYCLES	MAGNETRON HOURS and DOOR CYCLES	Displays how many hours magnetron tube has operated and how many times door has opened and shut.

Care and Cleaning

Clean oven frequently to maximize oven life, performance, and efficiency. A dirty oven cooks inefficiently because moisture, spills, and grease absorb convection and microwave energy.

Warning

To avoid electrical shock which can cause severe personal injury or death, disconnect power to appliance before cleaning.

Caution

To prevent personal injury, handle utensils, racks, and door with care. Utensils, racks, and door may become hot during operation.

Recommended Maintenance Schedule

Schedule Maintenance Cleaning (Not Covered Under Warranty)

- Contact an authorized servicer to remove and clean heater box.
- Schedule appointment every 6 months or when heavy grease buildup is apparent on back of oven cavity.

Recommended Cleaning Schedule

Schedule Several Daily Cleanings

- Clean interior, exterior, door, and racks according to *General Cleaning* cleaning instructions.
- If possible, clean spills immediately.
- Wipe dry after cleaning.

Clean After Use

- Remove oven racks and rack hooks, and clean according to *Oven Racks and Rack Hooks* instructions.
- Clean exterior according to *General Cleaning* instructions.
- Clean oven interior with commercial degreaser (See *Cleaners* section) and clean cloth, sponge, or nylon pad.
- Wipe dry after cleaning.

General Cleaning

Clean door and other surfaces with a clean cloth, sponge, or nylon pad, and mild detergent diluted in warm water. Remove racks and rack hooks for best results. Wipe dry after cleaning.

- Do not spray cleaners directly in or on oven. Spray on cloth or sponge before applying to oven surfaces.
- Do not use knife, metal utensil, or abrasive cleaning pad to remove baked on material.
- Do not use harsh or abrasive cleaners, or cleaners containing ammonia.
- Do not use water pressure type cleaning systems.
- Remove excess water from cloth before wiping oven.

Cleaners

- Use commercial degreaser to clean oven cavity.
- Do not spray cleaners into oven cavity.
- Follow manufacturer's instructions on use of cleaners.
- Contact cleaner manufacturer for specific recommendations on use.
- Do not use oven or grill cleaners that may damage aluminum or electrical connections.

Oven Racks and Rack Hooks

Clean oven racks and rack hooks with detergent diluted in warm water or in dishwasher. Scrub with soft nylon pad to remove baked on material. Do not soak rack hooks for an extended period of time.

Important

If oven rack hook breaks, do not use rack position. Replace broken oven rack hook immediately.

Air Filter

Air filter is located directly below oven door.

1. Remove air filter by removing filter retaining screws, located on outside edges of filter. Remove screws with fingers.
2. Wash filter with mild detergent diluted in warm water. Rinse and dry thoroughly.
3. Replace filter by reversing step 1.

Important

Clean air filter regularly to prevent overheating, which may damage oven.

Discharge Air Vents

Check for a buildup of cooking vapors along discharge louvers in back of oven. Clean air vent with damp cloth to ensure proper airflow. Dry thoroughly.

Replacing Oven Light Bulb

Warning

To avoid electrical shock which can cause severe personal injury or death, unplug power cord or open circuit breaker to oven before replacing light bulb. After replacing light bulb, restore power.

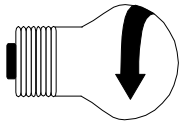
Caution

To avoid personal injury or property damage, observe the following:

1. Allow oven and light bulb to cool.
2. Wear gloves when replacing light bulb.

Tools Needed

- Protective gloves
- Phillips screwdriver
- 40-watt, 250-volt appliance bulb (available from authorized distributor or servicer)



To remove bulb, turn in direction shown.

1. Remove screw from access cover on top left wall of oven exterior. Remove access cover.
2. Remove old bulb and replace with new bulb.
3. Replace access cover and screw by reversing procedure in step 1.

Service Codes

During operation, oven display may show the following service codes:

SERVICE 1

SERVICE 2

SERVICE 3

SERVICE 4

SERVICE 4P

SERVICE 5

SERVICE 6

SERVICE 7

SERVICE 8

HOT
PLEASE WAIT

Important

Contact an authorized servicer if oven display shows any code. Service must be performed before using equipment.

* If display shows "HOT PLEASE WAIT" equipment is overheated. Equipment automatically interrupts cooking sequence and turns on cooling fan until normal temperature is reached. When oven cools to normal temperature, oven resumes normal operation.

Before Calling for Service

If oven does not operate:

- Confirm oven is plugged into dedicated circuit.
- Confirm oven is on grounded and polarized circuit. (Contact electrician to confirm)
- Check fuse or circuit breaker.

If oven light does not work:

- Confirm light bulb is screwed in tightly.
- Confirm light bulb is not defective.

If oven operates intermittently:

- Check inlet and discharge areas for obstructions.

If oven does not accept entries when pad is pressed:

- Open and close oven door. Press pad again.

If oven malfunctions:

- Unplug oven, wait for 1 minute, and plug in oven.

Oven is operating normally if:

- "c" appears in oven display while oven door is open or in microwave mode.
- "R" in "READY flashes while in ready mode.
- "W" in WARMUP" flashes while oven is heating in preheat mode.
- Oven fan turns on while oven is not preheating or cooking.

Warning

To avoid electrical shock which can cause severe personal injury or death, do not remove outer case at any time. Only authorized servicer should remove outer case.

Any questions or to locate **authorized** servicer, call **1-800-843-0304** inside U.S.A. **319-622-5511** outside U.S.A. If an automated telephone system is reached, select *Commercial Microwave Ovens* category. When contacting Amana, provide product information including model and serial numbers and date of purchase. Model and serial numbers are located on product nameplate. Warranty service must be performed by **authorized** servicer. Amana also recommends contacting **authorized** servicer if service is required after warranty expires.

Table des matières

Identification du modèle 21
Mesures de sécurité importantes
- Danger 22
- Attention 23
- Précautions contre les risques d'exposition à un excès de micro-ondes 24
- Mise à la terre 24

Mise en service
- Déballage du four 25
- Emplacement du four 25
- Emission de parasites 25

Méthodes de cuisson 25
- Mode micro-ondes 25
- Mode chaleur tournante 25
- Mode mixte 26

Fonctionnement du four 26
- Ventilateur 26
- Mode «Ready» 26
- Mode «Standby» 26
- Préchauffage 26
- Cuisson 27
- Menus programmables 27
- Touches programmables 27
- Fonction micro-ondes 27
- Fonction chaleur tournante 27
- Fonction mixte 27
- Options utilisateur 27

Indications à l'affichage
- Temps de cuisson implicite 29
- Température de préchauffage implicite 29
- Température de cuisson implicite 29
- Indication de préchauffage/chaleur tournante 29
- Indication de cuisson aux micro-ondes 29
- Indications clignotantes 29

Touches 30
Utilisation
- Function préchauffage 31
- Menu programmable 32
- Fonction micro-ondes non automatique 33
- Fonction chaleur tournante non automatique 34
- Fonction mixte non automatique 35

Programmation
- Touches de programmation (1 à 8) 36
- Programmation des options utilisateur 37

Entretien
- Programme de maintenance recommandé 38
- Programme de nettoyage recommandé 38
- Nettoyage général 38
- Produits de nettoyage 38
- Grilles et crochets de grille 38
- Filtre à air 39
- Conduits d'aération 39

Remplacement de l'ampoule du four 39
Remplacement de l'ampoule du four 39
Codes de service 40
Avant d'appeler le service après-vente 41

Identification du modèle

Veuillez compléter la carte d'enregistrement incluse et la renvoyer dans les plus brefs délais. Si la carte d'enregistrement n'est pas incluse, appelez le service consommateurs au **1-800-843-0304** ou, si vous résidez hors des Etats-Unis, au **1-319-622-5511**.

Lorsque vous communiquez avec Amana Refrigeration, Inc., veuillez fournir tous les renseignements nécessaires sur l'appareil, qui se trouvent sur la plaque signalétique du four. Veuillez noter les renseignements suivants :

Numéro de modèle : _____
Numéro de fabrication : _____
Numéro de série : _____
Date d'achat : _____
Nom et adresse du distributeur :
_____
_____
_____

Gardez une copie du récépissé de vente pour référence ultérieure ou si une réparation sous garantie s'avère nécessaire.

En cas de questions ou pour localiser un prestataire de service après-vente **agréé**, appelez le **1-800-843-0304** si vous résidez aux Etats-Unis et le **1-319-622-5511** si vous résidez hors des Etats-Unis. Si vous obtenez un répondeur automatique vocal, sélectionnez la catégorie *Commercial Microwave Ovens* (fours à micro-ondes commerciaux). Les prestations de garantie doivent être effectuées par un prestataire de service après-vente **agréé**. Amana Refrigeration, Inc. recommande également de contacter un prestataire de service après-vente **agréé** en cas de réparations après expiration de la garantie.

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Ce symbole signale un message de SECURITE

Ce symbole signale une SURFACE BRULANTE

Danger

PRENDRE, LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ELECTRIQUES, LES PRECAUTIONS ELEMENTAIRES SUIVANTES POUR REDUIRE LES RISQUES DE BRULURES, D'ELECTROCUTION, D'INCENDIE, DE BLESSURES OU D'EXPOSITION A UN EXCÈS DE MICRO-ONDES :

1. **LIRE** la totalité des instructions avant d'utiliser le four.
2. **LIRE ET SUIVRE** les **«PRECAUTIONS CONTRE LES RISQUES D'EXPOSITION A UN EXCÈS DE MICRO-ONDES»**, page 24.
3. Ce four **DOIT ÊTRE MIS A LA TERRE**. Le brancher uniquement sur une prise correctement reliée à la terre. Voir les **«INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE»**, page 24.
4. Mettre en service ou placer ce four **UNIQUEMENT** tel qu'indiqué dans les instructions de mise en service fournies dans ce manuel.
5. Certains aliments ou articles comme les oeufs et les récipients fermés hermétiquement tels que les bocaux, par exemple, peuvent exploser et **NE DOIVENT PAS ÊTRE UTILISES** dans ce four.
6. Utiliser ce four **UNIQUEMENT** pour les usages pour lesquels il est prévu, décrits dans ce manuel. Ne pas utiliser de vapeurs ni de produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer ou cuire les aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou en laboratoire.
7. Comme pour tout autre appareil électrique, l'utilisation de cet appareil par les **ENFANTS** doit se faire **SOUS ETROITE SURVEILLANCE**.
8. **NE PAS** utiliser le four si la prise ou le cordon électrique est abîmé, s'il ne fonctionne pas correctement ou si l'appareil est tombé ou a été endommagé.
9. Cet appareil, cordon électrique compris, doit être réparé **UNIQUEMENT** par un technicien qualifié. Des outils spéciaux sont nécessaires pour assurer le service après-vente. Contacter le prestataire de service après-vente agréé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.
10. Ne couvrir ni boucher **AUCUN** orifice du four.
11. **NE PAS** placer cet appareil à l'extérieur. **NE PAS** l'utiliser près d'un endroit où il y a de l'eau, comme dans un sous-sol humide, près d'un évier ou d'une piscine ou en tout autre endroit similaire.
12. **NE PAS** plonger le cordon électrique ou la prise dans l'eau.
13. Garder le cordon électrique **A DISTANCE** de surfaces pouvant devenir **BRULANTES**.
14. **NE PAS** laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir.
15. Voir les instructions d'entretien de la porte dans la partie «Nettoyage général» du manuel, page 38.
16. **Pour usage commercial uniquement.**
17. **NE PAS** placer des articles trop volumineux (aliments ou récipients) dans un four à micro-ondes et à chaleur tournante car ils peuvent provoquer un incendie, un arc électrique ou l'électrocution.
18. **NE PAS** nettoyer le four à l'aide de tampons à récurer métalliques. Ceux-ci peuvent laisser de petits fragments métalliques qui, en faisant contact avec des composants électriques, pourraient créer un risque d'électrocution.
19. **NE PAS** utiliser d'articles en papier non prévus pour être utilisés dans un appareil de cuisson lorsque le four est utilisé en mode chaleur tournante ou en mode mixte.
20. **NE RIEN** ranger dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé, sauf les accessoires recommandés par le fabricant.
21. **NE PAS** couvrir de papier d'aluminium les grilles ni toute autre partie métallique de ce four. Cela réduirait l'écoulement de l'air et ferait surchauffer le four.overheating of the oven.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Attention

POUR REDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE A L'INTERIEUR DU FOUR :

a. **NE PAS** trop cuire les aliments. Surveiller attentivement la cuisson si du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible est utilisé pour faciliter la cuisson.
b. Enlever toute attache métallique servant à fermer les sacs en plastique ou en papier avant de placer le sac dans le four.
c. Si le feu prend dans le four, **LAISSER LA PORTE** du four **FERMEE**, éteindre le four et le débrancher ou couper le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur. Si la porte du four est ouverte, l'incendie peut se propager.
d. **NE PAS** utiliser l'intérieur du four comme espace de rangement. **NE PAS** laisser d'articles en papier, de récipients, d'ustensiles de cuisson ni d'aliments dans le four pendant qu'il n'est pas utilisé.

Attention

POUR EVITER TOUS DEGATS MATERIELS OU BLESSURES, SUIVRE LES REGLES SUIVANTES :

1. Pour éviter toute ébullition ou éruption spontanée, remuer vigoureusement ou verser les liquides avant de les chauffer au four à micro-ondes. Ne pas trop chauffer. Si de l'air n'a pas été incorporé dans le liquide, celui-ci peut déborder dans le four ou après en être retiré.

2. Ne pas faire de friture dans le four. La graisse pourrait surchauffer et devenir d'une manipulation dangereuse.

3. Les oeufs ne doivent pas être chauffés ou réchauffés au four à micro-ondes dans leur coquille ou avec leur jaune intact ; cela pourrait provoquer une accumulation de pression et l'éclatement de l'oeuf. Percer le jaune avec une fourchette ou un couteau avant la cuisson.

4. Percer la peau des pommes de terre, tomates et aliments similaires avant de les cuire au four à micro-ondes. Lorsque la peau est percée, la vapeur peut s'échapper uniformément.

5. Faire du pop-corn en mode micro-ondes uniquement. Si le four est chaud ou qu'il a été préchauffé, le laisser d'abord refroidir car le sachet pourrait s'enflammer.

6. Pour faire du pop-corn, utiliser uniquement du maïs en paquet spécial micro-ondes (indiqué sur l'étiquette). Le temps nécessaire pour faire éclater le maïs varie en fonction de la puissance du four. Ne pas continuer à faire chauffer le maïs une fois qu'il a fini d'éclater car il peut brûler ou s'enflammer. Ne pas laisser le four sans surveillance.

7. Ne pas utiliser de thermomètre de cuisson pour four traditionnel lors de la cuisson au four à micro-ondes ou en mode mixte. La plupart des thermomètres de cuisson contiennent du mercure qui peut causer des arcs électriques ou le mauvais fonctionnement du four, ou encore endommager celui-ci.

8. Ne pas faire chauffer de biberon au four.

9. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques dans le four, sauf si le fabricant d'aliments pour four à micro-ondes le recommande ou si la recette exige des ustensiles métalliques en mode chaleur tournante ou mixte. Dans la mesure du possible, utiliser des récipients en verre ou en porcelaine.

10. Ne jamais utiliser de papier, de plastique ni autre matériau combustible non prévu pour la cuisson. Si la température du four est élevée, le matériau pourrait s'enflammer.

11. Si la cuisson utilise du papier, du plastique ou autre matériau combustible, suivre les recommandations du fabricant concernant son usage.

12. Ne pas utiliser de serviettes en papier contenant du nylon ou autres fibres synthétiques. Ces fibres pourraient fondre et faire enflammer le papier.

13. Ne pas faire chauffer de récipients ni de sacs en plastique hermétiquement fermés dans le four. La nourriture ou le liquide pourrait gonfler rapidement et faire éclater le récipient ou le sachet. Percer ou ouvrir celui-ci avant de le faire chauffer.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

14. Les grilles, récipients et surfaces du four peuvent devenir brûlants pendant le fonctionnement du four ou après son utilisation. Pour éviter les BRULURES, utiliser des ustensiles ou des vêtements protecteurs tels que des poignées amovibles ou gants protecteurs.

15. Si un crochet est cassé, ne pas utiliser la hauteur de grille correspondante. Remplacer tout crochet cassé immédiatement.

16. Ne pas débrancher le four immédiatement après l'avoir utilisé. Laisser le ventilateur intérieur le refroidir pour éviter que les composants électriques ne se trouvent endommagés.

PRECAUTIONS CONTRE LES RISQUES D'EXPOSITION A UN EXCES DE MICRO-ONDES

a. **NE PAS** essayer de faire fonctionner le four avec la porte ouverte car cela peut résulter en une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important de ne pas modifier les verrouillages de sécurité ni d'entraver leur fonctionnement.

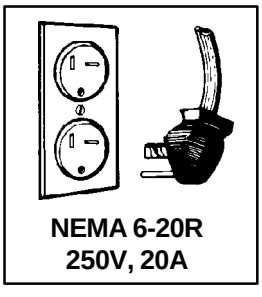
b. **NE PAS** placer d'objet entre le cadre avant du four et la porte ni laisser de saleté ou de résidus de produit nettoyant s'accumuler sur les surfaces formant joint.

c. **NE PAS** utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés: (1) porte (faussée), (2) charnières et dispositifs de verrouillage (cassés ou présentant du jeu), (3) joints de la porte et surfaces formant joint.

d. Ce four ne doit **PAS** être réglé ou réparé par une personne autre qu'un technicien de service après-vente dûment qualifié.

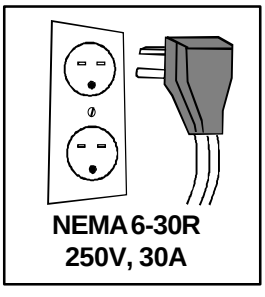
MISE A LA TERRE

NE PAS, EN AUCUNE CIRCONSTANCE, MODIFIER LA PRISE NI COURBER LES BROCHES POUR PERMETTRE DE LES INSERER DANS UNE PRISE MURALE AUTRE QUE CELLE INDIQUEE CI-DESSOUS. CELA POURRAIT PROVOQUER DES ELECTROCUTIONS OU LA SURCHAUFFE DU FOUR.



NEMA 6-20R
250V, 20A

Modèle américain



NEMA 6-30R
250V, 30A

Modèle canadien

⚠ DANGER - L'UTILISATION INCORRECTE DE LA PRISE AVEC MISE A LA TERRE PEUT ENTRAINER L'ELECTROCUTION, VOIRE LE DECES.

Cet appareil **DOIT** être relié à la terre. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit les risques d'électrocution en permettant la dissipation du courant par le fil de terre. Cet appareil est muni d'un cordon avec fil de terre et d'une prise avec borne de terre. Il doit être branché sur une prise correctement installée et reliée à la terre. **NE PAS** utiliser d'adaptateur.

Contacter un électricien qualifié ou le service après-vente si les instructions de mise à la terre ne sont pas claires ou en cas de doute sur la bonne mise à la terre de l'appareil.

Ne pas utiliser de rallonge. Si le cordon de l'appareil n'est pas assez long, faire installer une prise appropriée par un électricien qualifié. Il est recommandé de brancher ce four sur un circuit individuel de 60 Hz de la puissance et de l'ampérage indiqués ci-contre. Si le four est branché sur le même circuit que d'autres appareils, la cuisson pourra être plus lente et les fusibles risquent de sauter.

Les modèles canadiens et américains exigent une alimentation de 208 V uniquement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Mise en service

Déballage du four

- Enlever tous les articles d'emballage et les documents se trouvant dans la cavité du four.
- Signaler immédiatement au distributeur toute bosselure ou autre dommage.
- Vérifier que le four n'a pas été endommagé et que ni la porte ni l'intérieur ne présentent de bosselures.

Emplacement du four

- Ne pas placer le four au-dessus ni au-dessous d'un autre four à micro-ondes, à chaleur tournante ou mixte.
- Ne pas placer le four à côté ni au-dessus d'une source de chaleur telle que four à pizza ou friteuse. La chaleur excessive pourrait ENTRAINER le mauvais fonctionnement du four et réduire la durabilité des composants électriques.
- Placer le four de façon à ce que le bas soit à au moins 91,5 cm du sol.
- Placer le four de façon ne pas bloquer la circulation de l'air autour du four. Il doit y avoir au moins 3,17 cm de dégagement entre l'orifice d'expulsion de l'air qui se trouve à l'arrière du four et le mur. La poignée à l'arrière du four sépasse suffisamment pour assurer le dégagement nécessaire. Une circulation d'air insuffisante pourrait entraîner le mauvais fonctionnement du four et réduire la durée de vie des composants électriques s'useront plus rapidement.
- Effectuer la mise en service conformément aux codes et règlements du bâtiment en vigueur.

Emission de parasites

Le fonctionnement en mode micro-ondes ou chaleur tournante peut créer des parasites affectant le fonctionnement de radios, télévisions ou appareils de ce type. Pour réduire ou éliminer l'émission de parasites :

- Nettoyer la porte et les surfaces formant joint. Voir sous *Entretien*.
- Placer radio, télévision ou autre appareil à une distance aussi grande que possible du four.
- Utiliser une antenne correctement installée sur la radio, la télévision ou tout autre appareil pour assurer une meilleure réception.

Méthodes de cuisson

Mode micro-ondes

Ce mode utilise des ondes énergétiques haute fréquence pour chauffer la nourriture. Lors de la cuisson, les ondes ainsi produites font mouvoir les molécules des aliments à très grande vitesse, produisant ainsi de la chaleur. Le fait que les micro-ondes soient attirées par la nourriture permet aux fours à micro-ondes de cuire rapidement et efficacement.

Pour des résultats optimums, laisser le four refroidir avant de l'utiliser en mode micro-ondes s'il a été utilisé en mode mixte, en mode chaleur tournante ou s'il a été préchauffé. Les températures élevées affectent le temps de cuisson au four à micro-ondes.

Pour toute cuisson en mode micro-ondes seul, utiliser des plats et récipients qui conviennent à ce mode de cuisson. Si le four est brûlant ou a été préchauffé, ne pas utiliser d'articles en papier ou en plastique non prévus pour la cuisson.

Mode chaleur tournante

Ce mode utilise un ventilateur pour faire circuler de l'air chaud autour de la nourriture. La chaleur tournante assure une température de cuisson plus uniforme autour de la nourriture. Pains et pâtisseries cuisent et brunissent de façon plus uniforme au four à chaleur tournante.

Les récipients en métal, en verre et en porcelaine conviennent à la cuisson en mode à chaleur tournante. Ne pas utiliser de plastique, d'articles en papier ni de matériaux combustibles non prévus pour la cuisson au four.

Mode mixte

Ce mode utilise les micro-ondes et la chaleur tournante pour assurer la cuisson des aliments. Il allie la rapidité de cuisson des micro-ondes aux capacités de cuisson et de brunissement de la chaleur tournante, assurant ainsi d'excellents résultats.

Les récipients en verre et en céramique sont particulièrement bien adaptés à ce mode de cuisson. Par contre, ne pas utiliser de plastique, d'articles en papier ni de matériaux combustibles non prévus pour la cuisson au four. Lorsque cela est nécessaire, des récipients métalliques peuvent également être utilisés. Pour des résultats optimums, placer les récipients sur les grilles.

Pour éviter la production d'un arc électrique entre les récipients métalliques et l'intérieur du four, suivre les indications ci-dessous:

- Ne pas laisser les récipients ou les ustensiles toucher les parois du four.
- Utiliser les plaques à pizza métalliques ou autres récipients de ce type avec prudence.
- Ne pas utiliser de couvercles métalliques.
- Ne pas utiliser des plats ou récipients de grandeur excessive pour de petites quantités de nourriture.

Ventilateur

Le ventilateur fonctionne pendant la cuisson. Il tourne de manière intermittente pour refroidir les composants internes du four.

Mode «Ready»

L'affichage du four indique «READY» pour signaler que le four est en mode prêt. Si l'affichage du four indique «STANDBY», il suffit d'appuyer sur la touche *ON/STANDBY* pour le mettre en mode prêt. Une fois le four en mode prêt, le R de «READY» clignote pendant 2 minutes, pendant lesquelles les touches peuvent être utilisées. Lorsque le R cesse de clignoter, les touches ne peuvent plus être utilisées jusqu'à ce que la porte du four ait été ouverte et refermée.

Mode «Standby»

L'affichage du four indique «STANDBY» pour signaler que le four est en mode attente. Si le four est en mode prêt, il suffit d'appuyer sur la touche *ON/STANDBY* pour le remettre en mode attente. Lorsque le four est en mode attente, les touches ne peuvent pas être utilisées. Appuyer sur la touche *ON/STANDBY* à la fin de la journée pour désactiver les touches.

Préchauffage

Pour des résultats optimums, préchauffer le four avant toute cuisson en mode chaleur tournante ou mixte. Les températures de préchauffage peuvent aller, par tranches de 10°C/25°F, de 70°C/150°F à 250°C/475°F.

Pendant que le four préchauffe, l'affichage indique «WARMUP» et le W clignote pendant 2 minutes, indiquant que les touches peuvent être utilisées. Une fois qu'il cesse de clignoter, la porte doit être ouverte et fermée ou le four doit atteindre la température de préchauffage désirée avant que les touches puissent à nouveau être utilisées.

Le four conserve la température de préchauffage programmée pendant 2 heures consécutives. Si la porte est ouverte ou que l'on appuie sur une touche pendant le cycle de préchauffage, la minuterie de 2 heures recommence le compte à rebours au départ. Si le four n'est pas utilisé, il se remet en mode prêt au bout de 2 heures.

Cuisson

Choisir les menus programmables (A, B ou C) ou les fonctions de cuisson non automatique (MICROWAVE, CONVECTION ou COMBINATION). Les menus programmables et les fonctions de cuisson peuvent avoir un total de 4 étapes.

Une fois la fonction de cuisson non automatique sélectionnée, régler la durée, la température ou la puissance de cuisson désirées. Si une fonction de cuisson est sélectionnée et que l'on appuie sur la touche *START*, les durée, température ou puissance de cuisson implicites sont automatiquement utilisées. Des explications sur les réglages implicites sont données sous *Affichages*.

Menus programmables

Le four est doté de 3 menus programmables (A, B et C). Chaque menu comporte 8 touches programmables. Le four effectue la cuisson en fonction de la programmation de chaque touche.

Touches programmables

Ces touches ne sont pas programmées en usine. Les touches *1* à *8* peuvent être programmées pour effectuer un enchaînement d'opérations de cuisson qui sont fréquemment utilisées. Lorsqu'on appuie sur une touche, le four commence la cuisson en mode micro-ondes, chaleur tournante ou mixte, en fonction de sa programmation.

Fonction micro-ondes

La cuisson en mode micro-ondes se fait à une puissance absorbée de 1000 W et restituée de 705 W. Placer les articles à cuire sur la grille. Si une seule grille est nécessaire, on obtiendra de meilleurs résultats si la deuxième grille est enlevée. Pour la cuisson en mode micro-ondes, utiliser des plats ou récipients pouvant aller au four à micro-ondes.

Lors de la cuisson aux micro-ondes, le four chauffe à 70°C/150°F pour réduire la condensation. Le temps de cuisson peut être affecté si le four est chaud. Pendant que le four chauffe, l'affichage indique «c».

Le temps de cuisson au four à micro-ondes peut aller de 1 seconde (00:01) à un total de 20 minutes (20:00) sur 4 étapes. Si la cuisson doit être d'une durée supérieure à 20 minutes, ouvrir la porte et vérifier le degré de cuisson de la nourriture avant de commencer un nouveau cycle de cuisson. La puissance de cuisson va de «10%» à «HI», soit 100%. Si le temps de cuisson est réglé et que l'on appuie sur la touche *START*, le four cuit à un niveau de puissance de 100%.

Fonction chaleur tournante

La cuisson en mode chaleur tournante se fait par la circulation d'air chaud autour de la nourriture. Pour des résultats optimums au four à chaleur tournante, préchauffer celui-ci et placer le récipient sur une grille.

Le temps de cuisson peut aller de 1 seconde (00:01) à un total de 60 minutes (60:00) sur 4 étapes. La température de cuisson va, par tranches de 10°C/25°F, de 70°C/150°F à 250° C/475°F.

Fonction mixte

La cuisson en mode mixte utilise les micro-ondes et la chaleur tournante. Pour des résultats optimums en mode mixte, préchauffer le four. Des plats et récipients métalliques peuvent être utilisés si besoin est. Lorsque cela est possible, utiliser des récipients résistant à la chaleur et pouvant aller au four à micro-ondes. Pour des résultats optimums, placer le récipient sur une grille.

Le temps de cuisson va de 1 seconde (00:01) à un total de 20 minutes (20:00) sur 4 étapes. Les températures et puissances de cuisson sont les mêmes que pour les modes micro-ondes et chaleur tournante.

Options utilisateur

Les options utilisateur permettent au four d'être utilisé en fonction de préférences individuelles. Voir sous *Programmation des options utilisateur*.

Indications à l'affichage

c, m, or cm	La lettre c indique que l'élément chauffant du four produit de la chaleur, la lettre m que le four produit des micro-ondes, l'indication «cm» que le four produit des micro-ondes et de la chaleur. Ces indications se trouvent dans le coin inférieur droit de l'affichage du four.
CLOSE DOOR	Affiché lorsque la porte du four est ouverte. L'élément chauffant ne produit plus de chaleur parce que la porte du four est ouverte depuis plus de 15 secondes. Le four est en mode chaleur tournante, mixte ou préchauffage.
DOOR OPEN	Affiché lorsque la porte du four est ouverte.
FINISHED REMOVE FOOD (A, B, C) PAD (1-8)	Affiché à la fin du cycle de cuisson.
MANUAL COOKING	Affiché pendant une cuisson utilisant une fonction non automatique.
MANUAL COOKING PAUSE	Affiché lorsqu'une cuisson est interrompue en ouvrant la porte ou en appuyant sur la touche STOP/RESET.
MAXIMUM ALLOWABLE DEFAULT COOK TIME	Affiché en mode option utilisateur lorsque le temps de cuisson implicite maximum est atteint (maximum = 10 mn)
MAXIMUM ALLOWABLE MICROWAVE COOK TIME	Affiché lorsqu'il n'est plus possible d'augmenter le temps de cuisson aux micro-ondes (maximum = 20 mn).
MAXIMUM ALLOWABLE TOTAL COOK TIME	Affiché lorsqu'il n'est plus possible d'augmenter le temps de cuisson total (maximum = 60 mn).
MENU (A,B, or C)	Indique le menu qui doit être programmé.
MICRO (10%-HI)	Indique la puissance de cuisson aux micro-ondes.
(A, B, C) PAD (1-8) COOKING	Affiché pendant une cuisson par touche programmable.
(A, B, C) PAD (1-8) PAUSE	Affiché lorsque la cuisson est interrompue en ouvrant la porte ou en appuyant sur la touche STOP/RESET.
(0, 150-475F) PREHEAT (0,70-250C)	Indique la température lorsque le préchauffage est sélectionné.
PROGRAM NOT FOUND PROGRAM PAD (1-8) TO USE	Indique que la touche programmable sélectionnée n'a pas été programmée.
PROGRAMMING STAGE (1-4)	Indique le début d'une nouvelle étape de programmation.
PUSH RESET TO DELETE START TO START OVER	Affiché lorsque l'on appuie sur la touche STOP/RESET pendant la programmation du four.
READY	Affiché lorsque le four est en mode prêt. Si le R clignote, les touches peuvent être utilisées
READY c	Affiché une fois que le four atteint la température de préchauffage désirée. Si le R clignote, les touches peuvent être utilisées.
SELECT COOK FUNCTION	Affiché après le début d'une nouvelle étape de programmation commencée.
STAGE (1-4)	Indique l'étape de cuisson actuelle.
STANDBY	Affiché lorsque le four est en mode attente.
WARM UP c	Affiché pendant le préchauffage.
WELCOME STANDBY	Affiché lorsque le four est mis sous tension.

Temps de cuisson implicite

Le four est préprogrammé en usine pour une cuisson de 2 minutes (2:00) lorsqu'une fonction de cuisson (MICROWAVE, CONVECTION ou COMBINATION) est sélectionnée. Pour changer ce temps de cuisson implicite, voir sous «Programmation des options utilisateur».

Température de préchauffage implicite

Lorsque le four est mis sous tension, il règle la température de préchauffage à 250°C/475°F. Si le préchauffage est ensuite réglé à une température différente, le four se régle automatiquement sur cette température lorsqu'on appuie par la suite sur la touche *PREHEAT*.

Température de cuisson implicite

Si le four a été préchauffé, le four règle automatiquement la température de cuisson sur la température de préchauffage. Si le four n'a pas été préchauffé, il se règle automatiquement sur 250°C/ 475°F.

Indication de préchauffage/chaleur tournante

Lorsque le four est en fonction de préchauffage ou de cuisson, l'affichage indique la lettre c, signalant que l'élément chauffant est allumé. Pendant que le four est en mode de préchauffage ou de cuisson à chaleur tournante, le «c» apparaît et disparaît à l'affichage en même temps que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour maintenir le four à la température désirée. Le «c» peut également apparaître lorsque la porte est ouverte ou que le four est en mode micro-ondes pour indiquer que la cavité du four chauffe.

Indication de cuisson aux micro-ondes

Lorsque le four produit des micro-ondes, l'affichage indique la lettre m. Lorsque le four est réglé à une puissance de cuisson inférieure à 100%, le «m» disparaît chaque fois que le four interrompt la production de micro-ondes.

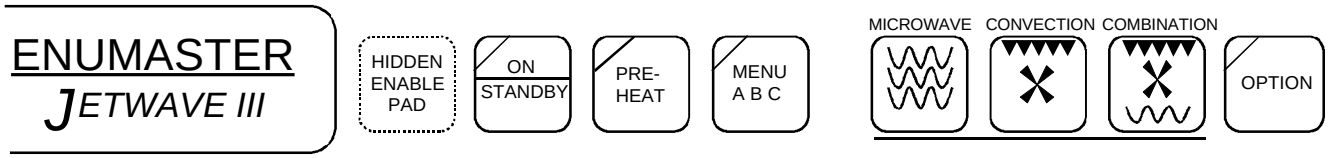
Indications clignotantes

Lors de la programmation du four, des indications clignotent à l'affichage pour signaler la prochaine étape de la programmation. Par exemple, les deux points (:) clignotent pour indiquer que le temps de cuisson doit être programmé, F ou C, que la température de cuisson doit être programmée et %, que la puissance de cuisson doit être programmée.

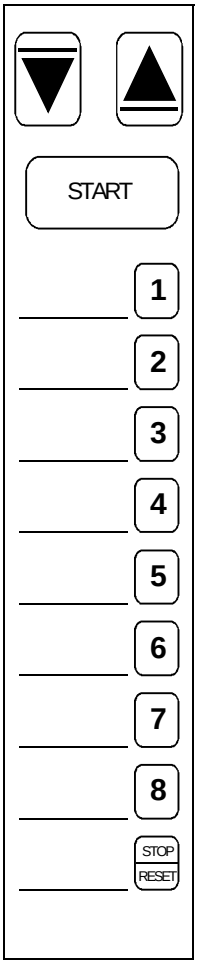
Lorsque le four est en mode prêt, le R de «READY» clignote pour indiquer que le four est prêt pour la prochaine étape. Il clignote pendant 2 minutes.

Lorsque le four chauffe pour atteindre la température réglée de préchauffage, l'affichage indique «WARMUP» et le W clignote. Pendant que le W clignote, les touches peuvent être utilisées et la programmation peut être effectuée. Le W de «WARMUP» clignote pendant 2 minutes.

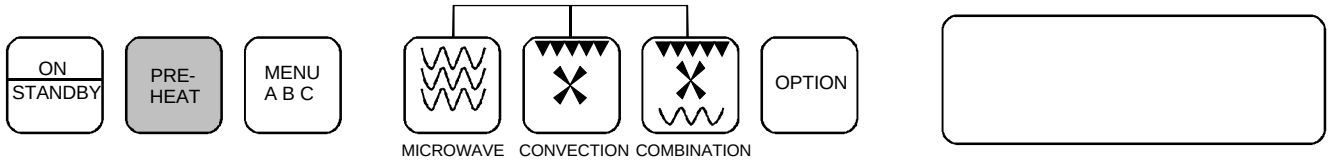
Touches



HIDDEN ENABLE PAD	HIDDEN ENABLE PAD	Accède à la programmation à l'aide du mode options utilisateur.
ON/STANDBY	ON STANDBY	Autorise l'utilisation ou non des touches. Si l'affichage indique «STANDBY», appuyer sur la touche ON/STANDBY pour mettre le four en mode prêt. Le four se met en mode attente si l'affichage indique «READY» et que l'on appuie sur la touche ON/STANDBY.
PREHEAT	PRE-HEAT	Met le four en mode de préchauffage.
MENU A B C	MENU A B C	Sélectionne les menus de cuisson programmables.
MICROWAVE		Sélectionne la fonction micro-ondes.
CONVECTION		Sélectionne la fonction chaleur tournante.
COMBINATION		Sélectionne la fonction mixte.
OPTION	OPTION	Fait passer la programmation à l'étape suivante. Passe de la durée de cuisson à la température du four, de la température du four à la puissance de cuisson, puis à la prochaine étape de cuisson.
Up and Down Arrows		Permettent de régler le temps de cuisson, la température du four et la puissance de cuisson.
PADS 1-8	1 – 8	Commencent l'enchaînement des opérations de cuisson programmées.
START	START	Commence une fonction de cuisson non automatique. Sauvegarde une programmation et permet de régler la température de préchauffage.
STOP/RESET	STOP RESET	Interrompt la cuisson et fait recommencer le programme du four au départ.



Utilisation



Fonction préchauffage

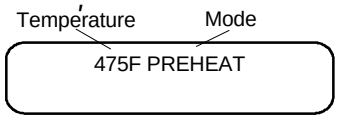
Le préchauffage utilise la chaleur tournante pour amener le four à la température désirée. Pour obtenir des résultats optimums lors de la cuisson en mode chaleur tournante ou mixte, préchauffer le four avant de l'utiliser.

Attention

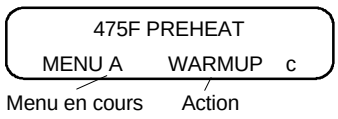
Pour éviter les BRULURES, manipuler récipients, grilles et porte du four avec prudence. Ceux-ci peuvent devenir brûlants pendant la cuisson.

Utilisation de la fonction préchauffage

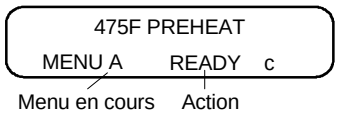
1. Vérifier que l'affichage indique «READY».
   - Si l'affichage indique «STANDBY», appuyer sur la touche *ON/STANDBY*.
   - Si le R de «READY» ne clignote pas, ouvrir et fermer la porte du four.
2. Appuyer sur la touche *PREHEAT* pour entrer en mode préchauffage. La lettre F ou C clignote après la température.



3. Augmenter ou diminuer la température de préchauffage à l'aide des touches fléchées.
4. Appuyer sur la touche *START* pour commencer à faire préchauffer le four. Celui-ci chauffe jusqu'à ce que la température de préchauffage soit atteinte. L'affichage indique «WARMUP».



5. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, le four le signale. L'affichage indique «READY». Si le R clignote, le four est prêt à recevoir la prochaine commande.

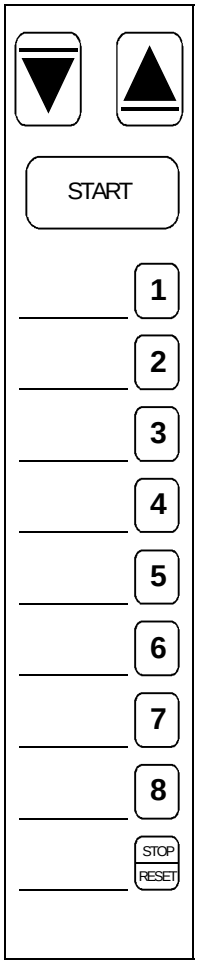


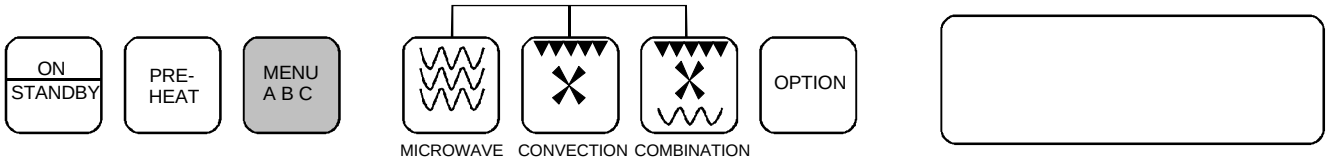
Remise à zéro ou annulation

1. Appuyer sur la touche *PREHEAT*. L'affichage indique la température de préchauffage et «PREHEAT» tandis que le F ou le C clignote.
2. Modifier la température de préchauffage à l'aide des touches fléchées. Pour annuler le mode préchauffage, appuyer sur la touche fléchée vers le bas jusqu'à ce que l'affichage indique «0F» ou «0C»
3. Appuyer sur la touche *START*.

Récapitulation du préchauffage

1. Vérifier que l'affichage indique «READY».
2. Appuyer sur la touche *PREHEAT.*
3. Sélectionner la température désirée à l'aide des touches fléchées.
4. Appuyer sur la touche *START*.
5. Le four signale que le four a atteint la température de préchauffage.





Menu programmable

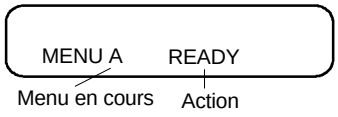
Le four offre 3 menus programmables et 8 touches numérotées programmables. Programmer les touches numérotées pour créer des enchaînements de cuisson. Pour programmer ces touches, voir sous *Programmation des touches 1 à 8*.

Attention

Pour éviter les BRULURES, manipuler récipients, grilles et porte du four avec prudence. Ceux-ci peuvent devenir brûlants pendant la cuisson.

Utilisation des menus programmables

1. Vérifier que l'affichage indique «READY».
   - Si l'affichage indique «STANDBY», appuyer sur la touche *ON/STANDBY*.
   - Si le R de «READY» ne clignote pas, ouvrir et fermer la porte du four.
   - Si le four est en mode préchauffage, l'affichage indique la température de préchauffage et «PREHEAT».
2. Fermer la porte du four. Le R de «READY» clignote. Si le four est en mode préchauffage, l'affichage indique la température de préchauffage et «PREHEAT».



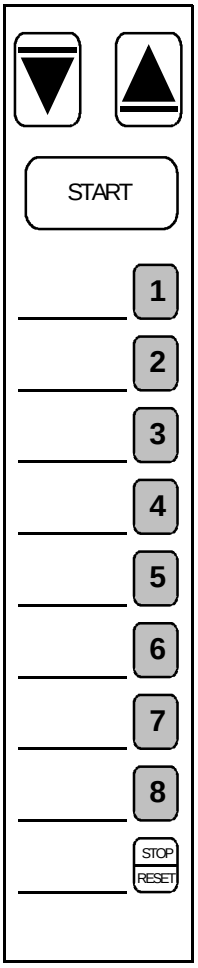
3. Appuyer sur la touche *MENU A B C* pour sélectionner le menu programmable.
4. Appuyer sur une touche numérotée (*1* à *8*) pour commencer la cuisson. L'affichage du four indique la programmation désirée. Si la touche n'est pas programmée, voir sous *Programmation des touches 1 à 8*. A la fin de l'enchaînement des opérations de cuisson, le four s'arrête et signale la fin de la cuisson.
5. Enlever la nourriture pour éviter qu'elle ne cuise trop.

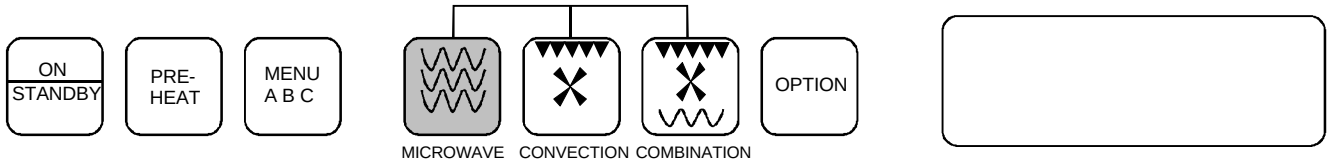
Pause ou annulation

1. Appuyer sur la touche *STOP/RESET* ou ouvrir la porte du four pour interrompre momentanément l'enchaînement des opérations de cuisson. Appuyer sur la touche *START* pour reprendre la cuisson.
2. Pour annuler le programme de cuisson, appuyer une deuxième fois sur la touche *STOP/RESET*.

Récapitulation du menu programmable

1. Vérifier que l'affichage indique «READY».
2. Ouvrir la porte du four, mettre le plat dans le four et fermer la porte.
3. Sélectionner le menu (A, B ou C).
4. Appuyer sur la touche numérotée.
5. Enlever le plat du four.





Fonction micro-ondes non automatique

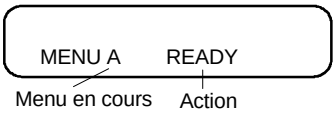
La fonction micro-ondes cuit par la production de micro-ondes. Régler le temps et la puissance de cuisson.

Attention

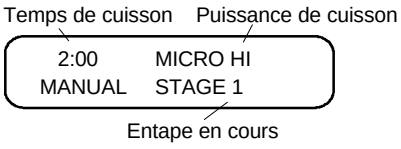
Pour éviter les BRULURES, manipuler récipients, grilles et porte du four avec prudence. Ceux-ci peuvent devenir brûlants pendant la cuisson.

Utilisation de la fonction micro-ondes

1. Vérifier que l'affichage indique «READY».
   - Si l'affichage indique «STANDBY», appuyer sur la touche *ON/STANDBY*.
   - Si le R de «READY» ne clignote pas, ouvrir et fermer la porte du four.
   - Si le four est en mode préchauffage, l'affichage indique la température de préchauffage et «PREHEAT».

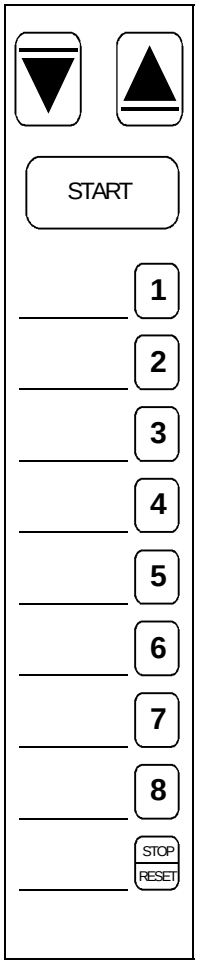


2. Appuyer sur la touche *MICROWAVE* pour sélectionner la fonction micro-ondes. Les deux points (:) clignotent à l'affichage du temps de cuisson.



3. Augmenter ou diminuer le temps de cuisson à l'aide des touches fléchées.
4. Appuyer sur la touche *OPTION*.
5. Augmenter ou diminuer la puissance de cuisson à l'aide des touches fléchées. Par exemple, appuyer une fois sur la flèche vers le bas pour une puissance de 90%. «HI» correspond à une puissance de cuisson de 100%.
   - Si la cuisson ne requiert pas d'autre étape, passer à 7.
6. Appuyer sur la touche *OPTION*. L'affichage indique «PROGRAMMING STAGE (2-4)» pendant 2 secondes, puis l'affichage ci-dessous apparaît.
   - Répéter les étapes 3 à 7 si la cuisson comporte d'autres étapes. Voir sous *Fonctionnement du four* et *Cuisson* pour plus de renseignements sur les différentes étapes.

7. Ouvrir la porte du four, mettre le plat dans le four et fermer la porte.
8. Appuyer sur la touche *START*. Le compte à rebours de la durée totale de chaque étape sélectionnée commence. A la fin de l'enchaînement des opérations de cuisson, le four s'arrête et signale la fin de la cuisson.
9. Enlever la nourriture pour éviter qu'elle ne cuise trop.

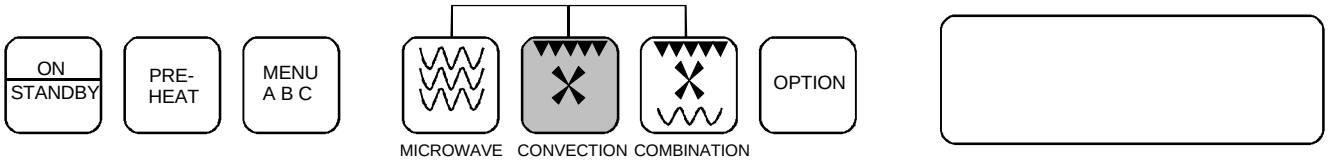


Pause ou annulation

1. Appuyer sur la touche *STOP/RESET* ou ouvrir la porte du four pour interrompre momentanément l'enchaînement des opérations de cuisson. Appuyer sur la touche *START* pour reprendre la cuisson.
2. Pour annuler le programme de cuisson, appuyer une deuxième fois sur la touche *STOP/RESET*.

Récapitulation de l'utilisation de la fonction micro-ondes

1. Vérifier que l'affichage indique «READY».
2. Appuyer sur la touche *MICROWAVE*.
3. Augmenter ou diminuer le temps de cuisson à l'aide des touches fléchées.
4. Appuyer sur la touche *OPTION*.
5. Augmenter ou diminuer la puissance de cuisson à l'aide des touches fléchées.
6. Appuyer sur la touche *OPTION.* Répéter les étapes 2 à 7 si la cuisson comporte d'autres étapes.
7. Ouvrir la porte du four, mettre le plat dans le four et fermer la porte.
8. Appuyer sur la touche *START*.
9. Enlever le plat du four.



Fonction chaleur tournante non automatique

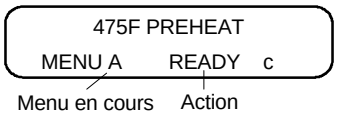
Pour des résultats optimums, préchauffer le four avant de l'utiliser en mode chaleur tournante. Régler le temps et la température de cuisson.

Attention

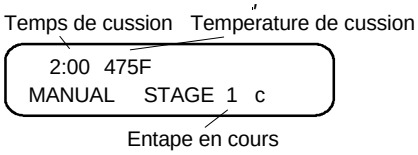
Pour éviter les BRULURES, manipuler récipients, grilles et porte du four avec prudence. Ceux-ci peuvent devenir brûlants pendant la cuisson.

Utilisation de la fonction chaleur tournante

1. Mettre le four en mode préchauffage. Voir sous «Fonction préchauffage» pour mettre le four en mode préchauffage.
2. Vérifier que l'affichage indique «READY».
   - Si l'affichage indique «STANDBY», appuyer sur la touche *ON/STANDBY*.
   - Si le R de «READY» ne clignote pas, ouvrir et fermer la porte du four.
   - Si le four est en mode préchauffage, l'affichage indique la température de préchauffage et «PREHEAT».

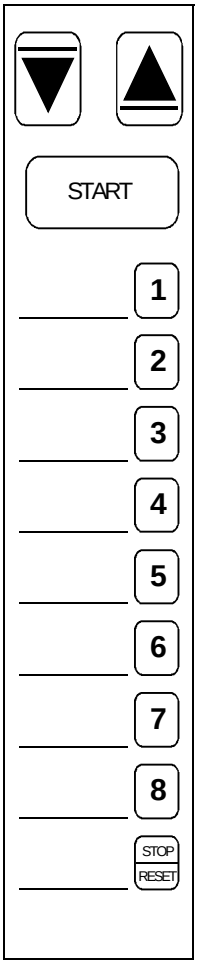


3. Appuyer sur la touche *CONVECTION* pour sélectionner la fonction chaleur tournante. Les deux points (:) clignotent à l'affichage du temps de cuisson.



4. Augmenter ou diminuer le temps de cuisson à l'aide des touches fléchées.
5. Appuyer sur la touche *OPTION*. Le F ou le C clignote après la température.
6. Augmenter ou diminuer la température de cuisson à l'aide des touches fléchées. Pour des résultats optimums, la température de cuisson doit être la même que la température de préchauffage.
   - Si la cuisson ne requiert pas d'autre étape, passer à l'étape 8.
7. Appuyer sur la touche *OPTION*. L'affichage indique «PROGRAMMING STAGE (2-4)» pendant 2 secondes, puis l'affichage ci-dessous apparaît.
   - Répéter les étapes 3 à 7 si la cuisson comporte d'autres étapes. Voir sous *Fonctionnement du four* et *Cuisson* pour plus de renseignements sur les différentes étapes.

8. Ouvrir la porte du four, mettre le plat dans le four et fermer la porte.
9. Appuyer sur la touche *START*. Le compte à rebours de la durée totale de chaque étape sélectionnée commence. A la fin de l'enchaînement des opérations de cuisson, le four s'arrête et signale la fin de la cuisson.
10. Enlever la nourriture pour éviter qu'elle ne cuise trop.

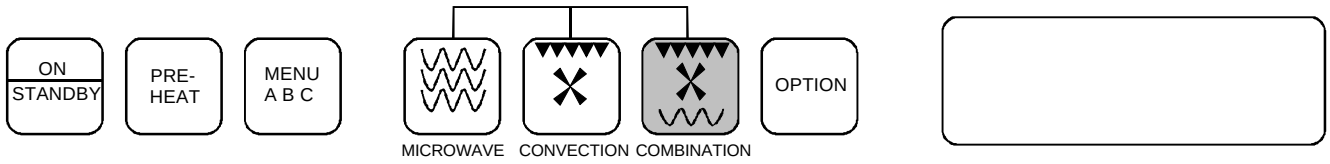


Pause ou annulation

1. Appuyer sur la touche *STOP/RESET* ou ouvrir la porte du four pour interrompre momentanément l'enchaînement des opérations de cuisson. Appuyer sur la touche *START* pour reprendre la cuisson.
2. Pour annuler le programme de cuisson, appuyer une deuxième fois sur la touche *STOP/RESET*.

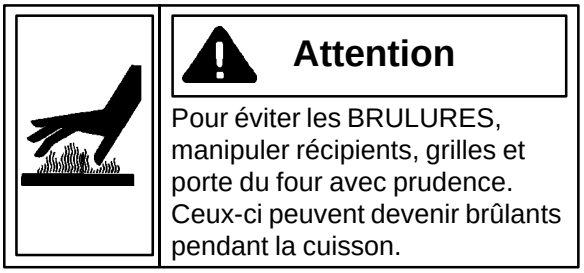
Récapitulation de l'utilisation de la fonction chaleurtournante

1. Mettre le four en mode préchauffage.
2. Vérifier que l'affichage indique «READY».
3. Appuyer sur la touche *CONVECTION*.
4. Augmenter ou diminuer le temps de cuisson à l'aide des touches fléchées.
5. Appuyer sur la touche *OPTION*.
6. Augmenter ou diminuer la température de cuisson à l'aide des touches fléchées.
7. Appuyer sur la touche *OPTION.* Répéter les étapes 3 à 7 si la cuisson comporte d'autres étapes.
8. Ouvrir la porte du four, mettre le plat dans le four et fermer la porte.
9. Appuyer sur la touche *START*.
10. Enlever le plat du four.



Fonction mixte non automatique

La cuisson en mode mixte utilise les micro-ondes et la chaleur tournante. Pour des résultats optimums, préchauffer le four avant d'utiliser cette fonction. Régler le temps, la température et la puissance de cuisson.

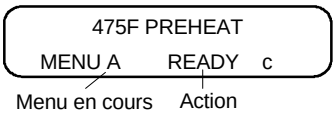


Attention

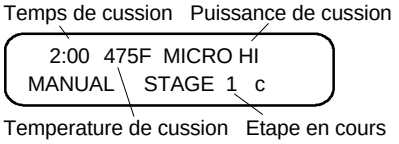
Pour éviter les BRULURES, manipuler récipients, grilles et porte du four avec prudence. Ceux-ci peuvent devenir brûlants pendant la cuisson.

Utilisation de la fonction mixte

1. Mettre le four en mode préchauffage. Voir sous «Fonction préchauffage» pour mettre le four en mode préchauffage.
2. Vérifier que l'affichage indique «READY».
   - Si l'affichage indique «STANDBY», appuyer sur la touche *ON/STANDBY*.
   - Si le R de «READY» ne clignote pas, ouvrir et fermer la porte du four.
   - Si le four est en mode préchauffage, l'affichage indique la température de préchauffage et «PREHEAT».

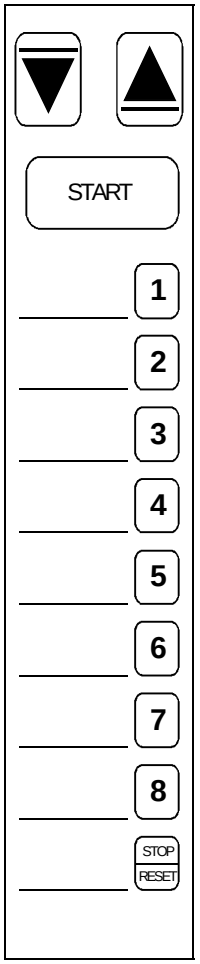


3. Appuyer sur la touche *COMBINATION* pour sélectionner la fonction mixte. Les deux points (:) clignotent à l'affichage du temps de cuisson.



4. Augmenter ou diminuer le temps de cuisson à l'aide des touches fléchées.
5. Appuyer sur la touche *OPTION*. Le F ou le C clignote après la température.
6. Augmenter ou diminuer la température de cuisson à l'aide des touches fléchées. Pour des résultats optimums, la température de cuisson doit être la même que la température de préchauffage.
7. Appuyer sur la touche *OPTION*.
8. Augmenter ou diminuer la puissance de cuisson à l'aide des touches fléchées. Par exemple, appuyer une fois sur la flèche vers le bas pour une puissance de 90%.
   - Si la cuisson ne requiert pas d'autre étape, passer à 10.
9. Appuyer sur la touche *OPTION*. L'affichage indique «PROGRAMMING STAGE (2-4)» pendant 2 secondes, puis l'affichage ci-dessous apparaît.
   - Répéter les étapes 3 à 7 si la cuisson comporte d'autres étapes. Voir sous *Fonctionnement du four* et *Cuisson* pour plus de renseignements sur les différentes étapes.

10. Ouvrir la porte du four, mettre le plat dans le four et fermer la porte.
11. Appuyer sur la touche *START*. Le compte à rebours de la durée totale de chaque étape sélectionnée commence. A la fin de l'enchaînement des opérations de cuisson, le four s'arrête et signale la fin de cuisson.
12. Enlever la nourriture pour éviter qu'elle ne cuise trop.



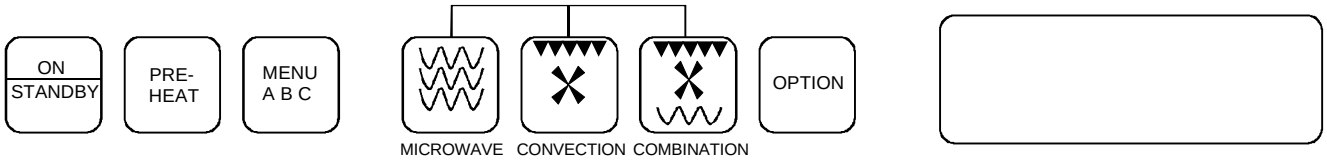
Pause ou annulation

1. Appuyer sur la touche *STOP/RESET* ou ouvrir la porte du four pour interrompre momentanément l'enchaînement des opérations de cuisson. Appuyer sur la touche *START* pour reprendre la cuisson.
2. Pour annuler le programme de cuisson, appuyer une deuxième fois sur la touche *STOP/RESET*.

Récapitulation de l'utilisation de la fonction mixte

1. Préchauffer le four.
2. Vérifier que l'affichage indique «READY».
3. Appuyer sur la touche *COMBINATION*.
4. Augmenter ou diminuer le temps de cuisson à l'aide des touches fléchées.
5. Appuyer sur la touche *OPTION*.
6. Augmenter ou diminuer la température de cuisson à l'aide des touches fléchées.
7. Appuyer sur la touche *OPTION.*
8. Augmenter ou diminuer la puissance de cuisson à l'aide des touches fléchées.
9. Appuyer sur la touche *OPTION.* Répéter les étapes 3 à 7 si la cuisson comporte d'autres étapes.
10. Ouvrir la porte du four, mettre le plat dans le four et fermer la porte.
11. Appuyer sur la touche *START*.
12. Enlever le plat du four.

Programmation



Touches de programmation (*1* à *8*)

Les touches *1* à *8* lancent un enchaînement d'opérations de cuisson lorsqu'on appuie dessus. Programmer chaque touche pour l'enchaînement d'opérations de cuisson voulu. La programmation est conservée en mémoire jusqu'à ce que la touche soit reprogrammée.

Mode programmation

1. Vérifier que l'affichage indique «READY».
   - Si l'affichage indique «STANDBY», appuyer sur la touche *ON/STANDBY*.
   - Si le R de «READY» ne clignote pas, ouvrir et fermer la porte du four.
   - Si le four est en mode préchauffage, l'affichage indique la température de préchauffage et «PREHEAT».
2. Ouvrir la porte du four. Celle-ci doit rester ouverte pendant la programmation.
3. Appuyer sur la touche *1* pendant environ 3 à 5 secondes.

   SELECT MENU AND PAD
   A PAD ?

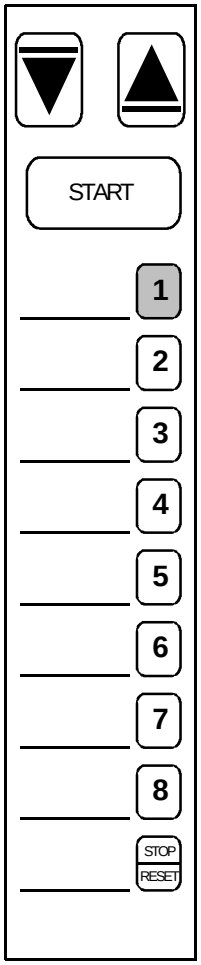
   Menu en cours
4. Appuyer, si besoin est, sur la touche *MENU A B C* pour sélectionner le menu.
5. Appuyer sur la touche numérotée (*1* à *8*) désirée.

   SELECT COOK FUNCTION
   A PAD 1 STAGE 1

   Menu en cours
6. Appuyer sur la touche *MICROWAVE, CONVECTION* ou *COMBINATION* pour sélectionner le mode de cuisson désiré.
7. Régler la durée et la température ou la puissance de cuisson.
   - Si la touche *MICROWAVE* est sélectionnée, voir les étapes 3 à 6 de *Fonction micro-ondes non automatique*.
   - Si la touche *CONVECTION* est sélectionnée, voir les étapes 4 à 7 de *Fonction chaleur tournante non automatique*.
   - Si la touche *COMBINATION* est sélectionnée, voir les étapes 4 à 9 de *Fonction mixte non automatique*.
8. Appuyer sur la touche *OPTION* de façon à passer à l'étape suivante de la programmation une fois la durée et la température ou la puissance de cuisson réglées.
   - Répéter les étapes 4 à 6 jusqu'à 4 fois pour créer un maximum de 4 étapes de cuisson. Si la cuisson ne comporte pas d'autre étape, passer à l'étape suivante.

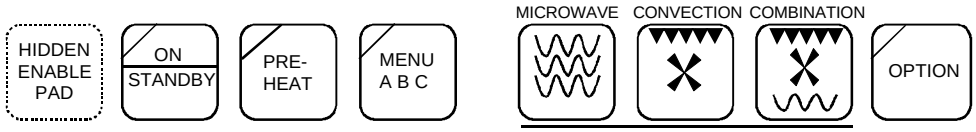
   SELECT COOK FUNCTION
   A PAD 1 STAGE 2

   Menu en cours
9. Appuyer sur la touche *START* pour sauvegarder l'enchaînement des étapes de cuisson. L'affichage indique «SELECT MENU AND PAD» ainsi que «(A, B or C) PAD?»
   - Répéter les étapes 4 à 8 pour programmer d'autres touches.
10. Fermer la porte du four pour sortir du mode programmation.



Récapitulation de la programmation des touches préréglées

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer de façon continue sur la touche *1.*
3. Appuyer sur la touche *MENU A B C* pour sélectionner le menu.
4. Appuyer sur la touche (*1* à *8*) à programmer.
5. Appuyer sur la touche *MICROWAVE, CONVECTION* ou *COMBINATION*.
6. Programmer la durée et la température ou la puissance de cuisson en suivant les instructions.
7. Appuyer sur la touche *OPTION* pour passer à une seconde étape ou sur la touche *START* pour sauvegarder la programmation. Répéter les étapes 4 à 8 pour programmer d'autres touches.
8. Fermer la porte du four.



Programmation des options utilisateur

Les options utilisateur changent les fonctions du four pour qu'elles correspondent mieux à des besoins spécifiques. Voir le tableau ci-dessous pour le détail des options.

Réglage des options utilisateur

1. Vérifier que l'affichage indique «READY».
   - Si l'affichage indique «STANDBY», appuyer sur la touche *ON/STANDBY*.
   - Si le R de «READY» ne clignote pas, ouvrir et fermer la porte du four.
   - Si le four est en mode préchauffage, l'affichage indique la température de préchauffage et «PREHEAT».
2. Ouvrir la porte du four. Celle-ci doit rester ouverte pendant la programmation.
3. Appuyer sur la touche *1* pendant environ 3 à 5 secondes.

SELECT MENU AND PAD
A PAD ?
|
Menu en cours

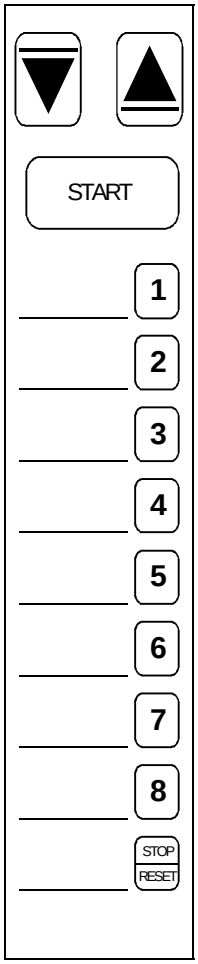
4. Appuyer sur la touche de mise en service cachée qui se trouve à gauche de la touche *ON/STANDBY.*

USER OPTIONS: PRESS
DIGIT PADS TO REVIEW

5. Appuyer sur les touches numérotées (*1* à *8*) pour examiner les différentes options. Voir les descriptions du tableau ci-dessous.
6. Sélectionner les options à l'aide des touches fléchées.
7. Appuyer sur la touche *START* pour confirmer l'option.
8. Fermer la porte du four pour sortir du mode programmation.

Récapitulation de la programmation des options utilisateur

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer de façon continue sur la touche *1.*
3. Appuyer sur la touche de mise en service cachée.
4. Appuyer sur les touches *1* à *8*.
5. Appuyer sur les touches fléchées.
6. Appuyer sur la touche *START* pour sauvegarder la programmation.
7. Fermer la porte du four pour terminer.



Touche	Affichage	Option ( ) = Réglage usine	Discription
1	MANUAL PROGRAMMING	(ENABLE) or DISABLE	Permet ou empêche la programmation manuelle du four.
2	SLEW RATE	SLOW, MEDIUM, (MEDIUM-FAST), or FAST	Contrôle la vitesse des touches fléchées.
3	TEMP SCALE DEGREES	(F) or C	Affiche la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Lorsque le four convertit les températures préprogrammées et implicites de degrés Fahrenheit en degrés Celsius, les températures montent et descendent de 10 degrés Celsius à la fois. Lorsque la conversion se fait de degrés Celsius en degrés Fahrenheit, les températures montent ou descendent de 25 degrés Fahrenheit à la fois.
4	DEFAULT COOK TIME	(2:00) 00:00-10:00	Règle le temps de cuisson implicite.
5	SPEAKER VOLUME	LOW, MEDIUM, (HIGH), or OFF	Contrôle la puissance du signal sonore du four.
6	KEYBEEPS	(ON) or OFF	Contrôle l'émission d'un signal sonore lorsque l'on appuie sur les touches.
7	END OF CYCLE TONE	(CONTINUOUS TONE), CONTINUOUS BEEP, 4 CYCLES OF BEEP, or 3 SECOND TONE	Détermine comment le four signale la fin d'un cycle.
8	MAGNETRON HOURS DOOR CYCLES	MAGNETRON HOURS and DOOR CYCLES	Indique depuis combien d'heures le magnétron fonctionne et combien de fois la porte a été ouverte et fermée.

Entretien

Nettoyer fréquemment le four pour un maximum de durabilité, de performance et de rendement. Un four sale cuit moins efficacement et consomme davantage d'électricité car l'humidité, les éclaboussures et la graisse accumulées absorbent la chaleur et les micro-ondes produites par le four.

Danger

Pour éviter tout risque d'électrocution pouvant provoquer des blessures graves, voire mortelles, débrancher l'appareil avant de le nettoyer.

Attention

Pour éviter les BRULURES, manipuler récipients, grilles et porte du four avec prudence. Ceux-ci peuvent devenir brûlants pendant la cuisson.

Programme de maintenance recommandé

Prévoir un programme de maintenance (non couvert par la garantie)

- Contacter un prestataire de service après-vente agréé pour enlever et nettoyer le caisson de chauffage.
- Faire faire la maintenance de l'appareil tous les six mois ou chaque fois qu'une quantité importante de graisse s'accumule à l'arrière de la cavité du four.

Programme de nettoyage recommandé

Prévoir de nettoyer le four plusieurs fois par jour.

- Nettoyer l'intérieur, l'extérieur, la porte et les grilles tel qu'indiqué sous *Nettoyage général*.
- Si possible, nettoyer immédiatement les aliments renversés.
- Sécher les surfaces nettoyées.

Nettoyer après usage

- Enlever les grilles et les crochets de grilles, puis nettoyer tel qu'indiqué sous *Grilles et crochets de grilles*.
- Nettoyer l'extérieur tel qu'indiqué sous *Nettoyage général*.
- Nettoyer l'intérieur du four à l'aide d'un produit dégraissant du commerce (voir sous *Produits de nettoyage*) et d'un chiffon, d'une éponge ou d'un tampon à récurer propres.
- Sécher les surfaces nettoyées.

Nettoyage général

Nettoyer la porte et les autres surfaces à l'aide d'eau additionnée de détergent doux et d'un linge, d'une éponge ou d'un tampon à récurer en nylon propres. Pour des résultats optimums, enlever les grilles et les crochets de grille. Sécher les surfaces nettoyées.

- Ne pas vaporiser de produit de nettoyage directement dans le four ou sur le four. Vaporiser un peu de produit sur un chiffon ou une éponge, puis nettoyer.
- Ne pas utiliser de couteau, d'ustensile métallique ni de tampon à récurer abrasif pour enlever la saleté incrustée.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou très puissants ni de produits contenant de l'ammoniaque.
- Ne pas utiliser d'appareils de nettoyage pulvérisant de l'eau sous pression.
- Bien essorer le chiffon avant d'essuyer le four.

Produits de nettoyage

- Utiliser un produit dégraissant du commerce pour nettoyer la cavité du four si elle est très sale.
- Ne pas vaporiser de produit de nettoyage dans le four.
- Suivre le mode d'emploi du produit.
- Contacter les fabricants pour tous renseignements spécifiques sur l'emploi de leur produit.
- Ne pas utiliser de produit de nettoyage pour four ou grilles, qui pourrait endommager l'aluminium ou les connexions électriques du four.

Grilles et crochets de grille

Nettoyer les grilles et les crochets à l'aide d'eau chaude additionnée de détergent ou au lave-vaisselle. Frotter avec un tampon à récurer doux en nylon pour enlever la saleté incrustée. Ne pas faire tremper les crochets de façon prolongée.

Important

Si un crochet de grille se casse, ne pas utiliser la hauteur de grille correspondante. Remplacer immédiatement le crochet cassé.

Filtre à air

Le filtre à air se trouve directement sous la porte du four.

1. Enlever le filtre à air. Pour cela, enlever à la main les vis de retenue, qui se trouvent sur les rebords extérieurs du filtre.
2. Laver le filtre à l’eau chaude additionnée de détergent. Rincer soigneusement et bien sécher.
3. Remettre le filtre en place en procédant à l’inverse de 1.

Important

Nettoyer fréquemment le filtre à air pour empêcher que le four ne surchauffe et ne se trouve endommagé.

Conduits d’aération

Vérifier qu’il ne se forme pas un dépôt trop important sur les lames de la grille d’aération se trouvant au dos du four. Nettoyer avec un chiffon humide pour assurer un bon écoulement de l’air. Bien sécher.

Danger

Pour éviter tout risque d’électrocution pouvant provoquer des blessures graves, voire mortelles, débrancher le cordon d’alimentation ou ouvrir le disjoncteur du four avant de remplacer l’ampoule. Rebrancher le four ou le remettre sous tension après avoir remplacé l’ampoule.

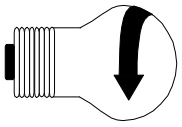
Attention

Pour éviter tous dégâts matériels ou blessures, suivre les recommandations suivantes:

1. Laisser le four et l’ampoule refroidir.
2. Porter des gants lors du remplacement de l’ampoule.

Outils nécessaires

- Gants protecteurs
- Tournevis cruciforme
- Ampoule pour appareils électro-ménagers de 40 watts et 250 volts (disponible auprès d’un distributeur ou d’un prestataire de service après-vente agréé).



Pour enlever l’ampoule, la tourner dans la direction indiquée.

1. Enlever la vis de la plaque d’accès au haut à gauche de la paroi extérieure du four. Enlever la plaque d’accès.
2. Enlever l’ampoule usée et la remplacer par une ampoule neuve.
3. Remettre la plaque d’accès en place et visser la vis, en procédant à l’inverse de l’étape 1.

Codes de service

Pendant le fonctionnement du four, l'affichage peut indiquer les codes de service suivants:

SERVICE 1

SERVICE 2

SERVICE 3

SERVICE 4

SERVICE 4P

SERVICE 5

SERVICE 6

SERVICE 7

SERVICE 8

HOT
PLEASE WAIT

Important
Contacter un prestataire de service après-vente agréé si l'affichage indique l'un de ces codes. L'appareil doit être réparé avant que le four ne soit à nouveau utilisé.

* Si l'affichage indique «HOT PLEASE WAIT», le four a surchauffé. Celui-ci interrompt automatiquement la cuisson et met le ventilateur en marche jusqu'à ce que le four atteigne une température normale. Une fois le four à température normale, le four reprend la cuisson normalement.

Avant d’appeler le service après-vente

Si le four ne fonctionne pas:

- Vérifier que l’appareil est branché sur un circuit qui lui est réservé.
- Vérifier que l’appareil est branché sur un circuit relié à la terre et polarisé (contacter un électricien pour confirmer).
- Vérifier le fusible ou le disjoncteur.

Si la lumière du four ne fonctionne pas :

- Vérifier que l’ampoule est vissée à fond.
- Vérifier que l’ampoule n’est pas usée.

Si le four fonctionne de façon intermittente :

- Vérifier que rien ne vient boucher les conduits d’aération.

Si le four n’accepte pas les instructions lorsqu’on appuie sur une touche :

- Ouvrir et fermer la porte du four. Appuyer à nouveau sur la touche.

Si le four ne fonctionne pas correctement :

- Débrancher le four, attendre une minute, puis le rebrancher.

Le four fonctionne normalement si :

- «c» apparaît à l’affichage lorsque la porte est ouverte ou que le four est en mode micro-ondes.
- Le R de «READY» clignote pendant que le four est en mode prêt.
- Le W de «WARMUP» clignote pendant que le four chauffe en mode préchauffage.
- Le ventilateur se met en marche pendant que le four n’est pas en train de préchauffer ou d’effectuer une cuisson.

Danger

Pour éviter tout risque d’électrocution pouvant causer des blessures graves, voire mortelles, ne jamais enlever la coque extérieure du four. Seul un prestataire de service après-vente agréé est autorisé à l’enlever.

Pour toute question ou pour localiser un service après-vente **agréé**, appeler le **1-800-843-0304** ou le **1-319-622-5511** en dehors des Etats-Unis. Si un répondeur automatique vocal répond, sélectionner la catégorie *Commercial Microwave Ovens* (fours à micro-ondes commerciaux). Lors de la communication avec Amana, fournir les renseignements concernant l’appareil, notamment les numéros de modèle et de série ainsi que la date d’achat. Les numéros de modèle et de série se trouvent sur la plaque signalétique du four. Les prestations de garantie doivent être effectuées par un prestataire de service après-vente **agréé**. Amana recommande également de contacter un prestataire de service après-vente **agréé** en cas de réparations après expiration de la garantie.

Indice

Identificación del modelo 42
Instrucciones importantes de seguridad 43
  Advertencias 43
  Cuidados 44
  Precauciones para evitar la posible exposición a la energía excesiva de microondas 45
  Instrucciones de conexión a tierra 45
Instalación 46
  Desembalar el horno 46
  Colocación del horno 46
  Interferencia de radio 46
Métodos de cocinar 46
  Microondas 46
  Convección 46
  Combinación 46
Operación del horno 47
  Ventilador del horno 47
  Modo de preparado 47
  Modo de espera 47
  Precalentar 47
  Cocinar 48
  Menús programables 48
  Teclas programables 48
  Microondas 48
  Convección 48
  Combinación 48
  Opciones para el usuario 48
Indicaciones visuales para cocinar
  Valor inicial del tiempo de cocción 50
  Valor inicial de la temperatura de precalentamiento 50
  Valor inicial de la temperatura de cocción 50
  Indicador de precalentamiento/convección 50
  Indicador de microondas 50
  Elementos que se encienden y apagan 50
Teclas 51
Operación 52
  Entrada de precalentamiento 52
  Entrada de menú programable 53
  Entrada manual de microondas 54
  Entrada manual de convección 55
  Entrada manual de combinación 56
Programación 58
  Programación de las teclas (*1-8*) 58
  Programación de las opciones del usuario 59
Cuidado y limpieza 60
  Programa recomendado de mantenimiento 60
  Programa recomendado de limpieza 60
  Limpieza general 60
  Agentes de limpieza 60
  Parrillas del horno y ganchos de las parrillas 60
  Filtro del aire 61
  Rejillas de ventilación de salida de aire 61
Cambio de la bombilla del horno 61
Códigos de servicio 62
Antes de llamar al técnico de servicio 63

Identificación del modelo

Complete la tarjeta de registro que se adjunta y devuélvala enseguida. Si esta tarjeta no está, llame al Departamento de Asuntos del Cliente al **1-800-843-0304** dentro de los EE.UU., o al **1-319-622-5511** fuera de los EE.UU.

Cuando se ponga en contacto con Amana Refrigeration, Inc. proporcione la información del producto. Dicha información se encuentra en la placa de serie del equipo. Anote la siguiente información:

Número de modelo: _____
Número de fabricación: _____
Número de serie ó S/N: _____
Fecha de compra: _____
Nombre y dirección del concesionario:
_____
_____
_____

Guarde una copia de la factura de venta para una futura referencia o en caso de que necesite un servicio de garantía.

Si tiene alguna pregunta o para localizar a un técnico **autorizado** llame al **1-800-843-0304** dentro de los EE.UU., ó al **1-319-622-5511** fuera de los EE.UU. Si le contesta un sistema telefónico automatizado, seleccione la categoría *Commercial Microwave Ovens* (Hornos microondas comerciales). Cualquier servicio de garantía debe llevarlo a cabo un técnico **autorizado**. Amana Refrigeration, Inc. también recomienda ponerse en contacto con un técnico **autorizado** si necesita un servicio después de que caduque la garantía.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Reconozca este símbolo como una nota de SEGURIDAD

Reconozca este símbolo como una advertencia de SUPERFICIE CALIENTE

Advertencia

CUANDO USE EQUIPO ELECTRICO, DEBE SEGUIR PRECAUCIONES BASICAS DE SEGURIDAD PARA REDUCIR EL RIESGO DE QUEMADURAS, SACUDIDAS ELECTRICAS, FUEGO, DAÑO A PERSONAS O EXPOSICION A ENERGIA EXCESIVA DE MICROONDAS .

1. **LEA** todas las instrucciones antes de usar el equipo.
2. **LEA Y SIGA** las específicas "**PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICION A LA ENERGIA EXCESIVA DE MICROONDAS"** en la página 45.
3. Este equipo **DEBE CONECTARSE A TIERRA**. Conéctelo solamente a una toma de corriente debidamente conectada a tierra. Vea las "**INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA**" en la página 45.
4. Instale o coloque este equipo **SOLAMENTE** según las instrucciones de instalación de este manual.
5. Algunos productos como huevos enteros y recipientes cerrados - por ejemplo tarros de cristal cerrados - pueden explotar y **NO SE DEBEN CALENTAR** en este horno.
6. Use este equipo **SOLAMENTE** para el uso al que está destinado como se describe en este manual. No use elementos químicos corrosivos o vapores en este equipo. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar o cocinar. No está diseñado para uso industrial o en laboratorio.
7. Al igual que con cualquier equipo, se necesita **VIGILANCIA ATENTA** cuando lo usen los **NIÑOS**.
8. **NO** opere este equipo si tiene un enchufe o un cable dañado, si no funciona debidamente o si se ha estropeado o se ha dejado caer.
9. Este equipo, incluyendo el cable de alimentación, debe ser revisado **SOLAMENTE** por personal de servicio calificado. Se necesitan herramientas especiales para revisar el equipo. Póngase en contacto con el taller de servicio autorizado más cercano para revisión, reparación o ajuste.
10. **NO** tape ni bloquee ninguna abertura en este equipo.
11. **NO** almacene este equipo en el exterior. **NO** use este producto cerca de agua - por ejemplo cerca de la fregadera de la cocina, en un sótano mojado ni cerca de una piscina y cosas por el estilo.
12. **NO** sumerja en agua el cable ni el enchufe.
13. Mantenga el cable **ALEJADO** de las superficies **CALIENTES**.
14. **NO** deje que el cable cuelgue de la esquina de la mesa o mostrador.
15. Vea las instrucciones para limpiar la puerta en la sección de "Limpieza general" de este manual en la página 60.
16. **Solamente para uso comercial.**
17. **NO** introduzca alimentos ni utensilios de tamaño demasiado grande en un horno microondas/de convección pues podrían causar un incendio, un arco voltaico o riesgo de descarga eléctrica.
18. **NO** limpie con estropajos de metal. Podrían desprenderse piezas del estropajo y tocar piezas eléctricas pudiendo causar riesgo de descarga eléctrica.
19. **NO** use productos de papel que no sean para cocinar cuando el equipo funcione en el modo de convección o combinación.
20. Cuando no esté usando el equipo, **NO** almacene en su interior ningún material que no sea los accesorios recomendados por el fabricante.
21. **NO** cubra las parrillas ni ninguna otra parte del horno con papel de plata. La restricción del flujo de aire puede causar el recalentamiento del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuidado

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO DENTRO DEL HORNO:

a. **NO** cocine demasiado los alimentos. Atienda el equipo con cuidado si pone dentro del horno papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
b. Quite las tiras de metal de cerrar bolsas en cualquier bolsa de papel o plástico antes de meterla al horno.
c. Si los materiales dentro del horno se incendiasen, **MANTENGA CERRADA LA PUERTA** del horno, apáguelo y desconecte el cable de alimentación o apague la electricidad en el fusible o panel de corta circuitos. El fuego se podría extender si la puerta se abre.
d. **NO** use la cavidad para almacenar cosas. **NO** deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en la cavidad cuando no lo esté usando.

Cuidado

PARA EVITAR DAÑOS PERSONALES O A LA PROPIEDAD, OBSERVE LO SIGUIENTE:

1. Revuelva enérgicamente o vierta los líquidos antes de calentarlos con energía de microonda para evitar el hervor espontáneo o la erupción. No caliente demasiado. Si el aire no está mezclado en el líquido, éste puede estallar en el horno o después de sacarlo.
2. No fría con grasa en el horno. La grasa se podría calentar demasiado y ser peligrosa al tocarla.
3. No cocine o recaliente huevos con cáscara o con la yema sin romper usando energía de microondas. Podría haber demasiada presión y estallar. Haga pequeños agujeros en la yema con un tenedor o cuchillo antes de cocerla.
4. Haga agujeros en la piel de las patatas, tomates y alimentos similares antes de cocinarlos con energía de microondas. Cuando la piel está perforada, el vapor se escapa uniformemente.
5. Haga las palomitas de maíz en el modo de microondas solamente. Si el horno está precalentado o caliente, deje que se enfríe antes de hacer las palomitas o la bolsa se encenderá.
6. Use solamente palomitas en bolsas diseñadas y marcadas solamente para uso en microondas. El tiempo que tardan en hacerse varía según los vatios del horno. No continúe calentando después de que el ruido de las palomitas haya cesado, pues el maíz se quemará. No deje el horno sin atender.
7. No use termómetros normales de cocinar en el horno cuando esté cocinando en el modo de microondas o combinación. La mayoría de los termómetros de cocinar contienen mercurio y pueden causar un arco voltaico, un mal funcionamiento o daño al horno.
8. No caliente biberones en el horno.
9. No use utensilios de metal en el horno excepto cuando estén recomendados por los fabricantes de alimentos para microondas o cuando la receta requiera utensilios de metal en el modo de convección o combinación. Caliente los alimentos en recipientes hechos de vidrio o cerámica si es posible.
10. No use nunca papel, plástico u otros materiales combustibles que no estén indicados para cocinar. Si la temperatura del horno es alta, los materiales pueden incendiarse.
11. Cuando cocine con papel, plástico u otros materiales combustibles, siga las recomendaciones del fabricante acerca del uso del producto.
12. No use toallas de papel que contengan nilón u otras fibras sintéticas. Las fibras sintéticas calentadas pueden derretirse y hacer que el papel se encienda.
13. No caliente recipientes cerrados o bolsas de plástico en el horno. Los alimentos o los líquidos pueden expandirse rápidamente y hacer que el recipiente o la bolsa se rompan. Agujeree o abra el recipiente o la bolsa antes de calentar.
14. Las parrillas, los utensilios o las superficies del horno pueden estar calientes durante o después de su uso. Cuando sea necesario, use utensilios o ropa de protección, como mangos aislantes para cacerolas o manoplas de horno, para evitar quemaduras.
15. No use la posición de la parrilla si el gancho de ésta se rompe. Cambie los ganchos rotos inmediatamente.
16. No desenchufe el horno inmediatamente después de su uso. El ventilador interno debe enfriar el horno para evitar daños a los componentes eléctricos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICION A ENERGIA EXCESIVA DE MICROONDAS

a. **NO** intente operar este horno con la puerta abierta puesto que la operación con la puerta abierta puede causar una exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no anular o manipular los cierres de seguridad.

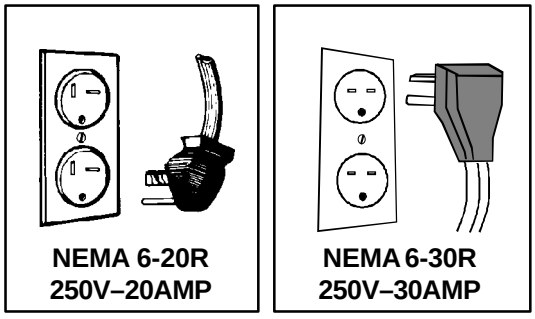
b. **NO** coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule residuo de agentes de limpieza ni suciedad en las superficies de cierre.

c. **NO** opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre debidamente y que no haya daños en: (1) la puerta (doblada), (2) bisagras y cierres (rotos o flojos), (3) juntas de la puerta y superficies de cierre.

d. El horno **NO** debe ser ajustado o reparado por nadie que no sea el personal de servicio debidamente calificado.

INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA

NO ALTERE EL TERMINAL REDONDO NI DOBLE LOS TERMINALES PARA QUE QUEPAN EN UN ENCHUFE QUE NO SEA EL QUE SE MUESTRA PARA EL HORNO. ELLO PUEDE RESULTAR EN UNA DESCARGA ELECTRICA O EN UN RECALENTAMIENTO.



NEMA 6-20R
250V–20AMP

Modelo de EE.UU.

NEMA 6-30R
250V–30AMP

Modelo canadiense

ADVERTENCIA - EL USO INDEBIDO DE LA CLAVIJA DE CONEXION A TIERRA PUEDE RESULTAR EN UN RIESGO DE DESCARGA ELECTRICA O LA MUERTE.

Este equipo **DEBE** estar conectado a tierra. En caso de que haya un corto circuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. Este horno está equipado con un cable que tiene un cordón de conexión a tierra con un enchufe. El enchufe debe estar enchufado a una toma de corriente que esté debidamente instalada y conectada a tierra. **NO** use un adaptador de dos terminales.

Consulte con un electricista calificado o un técnico si las instrucciones de conexión a tierra no se comprenden completamente, o si hay duda de si el equipo se ha conectado a tierra debidamente.

No use un cable de extensión. Si el cable de alimentación del producto es demasiado corto, llame a un electricista calificado para que instale un receptáculo apropiado. Este horno debe enchufarse en un circuito de 60 hz separado con las condiciones de funcionamiento eléctrico que se indican en el dibujo correspondiente de la izquierda. Cuando un horno está en un circuito con otro aparato, puede que se requiera un aumento en el tiempo necesario de cocción y puede que salten los fusibles.

Tanto el modelo de EE.UU. como el canadiense requieren solamente una fuente de alimentación de 208 voltios.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instalación

Desembalar el horno

- Quite el material de embalaje y los papeles impresos de la cavidad del horno.
- Informe a la tienda donde lo adquirió en caso de encontrar abolladuras o rupturas.
- Examine el horno para ver si hay daños como abolladuras en la puerta o dentro de la cavidad del horno.

Colocación del horno

- No instale el horno encima o debajo de otro horno microondas, de convección o de combinación.
- No instale el horno al lado de o encima de una fuente de calor como un horno para pizza o una freidora. El calor excesivo puede causar que el horno no funcione debidamente y acorte la duración de las piezas eléctricas.
- Instale el horno de combinación de manera que la parte inferior del horno esté por lo menos a 91,5cm/3 pies del suelo.
- Permita el flujo del aire alrededor del horno. Deje por lo menos 3,17 cm entre la salida del aire en la parte posterior del horno y la pared posterior. El asa de levantar en la parte posterior del horno asegura un espacio de 3,17 cm. El flujo restringido del aire puede hacer que el horno no funcione debidamente y puede acortar la duración de las piezas eléctricas.
- Instálelo según los códigos y ordenanzas de construcción locales.

Interferencia de radio

La operación en el modo de microondas o de combinación puede causar interferencias a la radio, televisión o aparatos similares. Reduzca o elimine las interferencias haciendo lo siguiente:

- Limpie la puerta y superficies de cierre del horno según las instrucciones en la sección *Cuidado y limpieza.*
- Coloque la radio, televisión, etc. lo más lejos posible del horno.
- Use una antena debidamente instalada en la radio, televisión, etc. para recibir mejor recepción.

Métodos de cocinar

Microondas

El modo de microondas usa ondas de energía de alta frecuencia para calentar los alimentos. Al cocinar, la energía de microondas causa que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento rápido entre las moléculas de los alimentos crea el calor. Puesto que los alimentos atraen las ondas de energía de microondas, los hornos de microondas cocinan rápida y eficientemente.

Para obtener mejores resultados, permita que el horno se enfríe después de cocinar en el modo de combinación, convección o de precalentar el horno antes de cocinar con el microondas. Las temperaturas altas del horno afectan a la cantidad de tiempo necesaria para cocinar en el microondas.

Cuando cocine solamente con energía de microondas, use utensilios o recipientes apropiados para microondas. Si la cavidad del horno está caliente o precalentada, no use productos de papel ni envoltura de plástico que no estén indicados para cocinar.

Convección

El modo de convección usa un ventilador para circular el aire caliente alrededor de los alimentos. El aire que circula hace que la temperatura del horno sea más consistente alrededor de los alimentos. Los alimentos asados se cocinan y se doran de una manera uniforme en un horno de convección.

Los recipientes de metal, vidrio y cerámica son apropiados para el horno de convección. No use plástico, productos de papel ni materiales combustibles que no estén indicados para cocinar.

Combinación

El modo de combinación usa energía de microondas y calor de convección para cocinar. Este horno combina la velocidad de cocinar con microondas y la capacidad de dorar de la cocina de convección para dar resultados excelentes.

Los recipientes de vidrio y cerámica pueden usarse para la cocina de combinación. No use plástico, productos de papel ni materiales combustibles que no estén indicados para cocinar. Los recipientes de metal pueden usarse en la cocina de combinación cuando sea necesario. Coloque los utensilios o los recipientes en las parrillas para obtener mejores resultados.

Para evitar un arco voltaico entre los recipientes de metal, los utensilios y el interior del horno siga las instrucciones a continuación.

- No permita que los utensilios ni los recipientes toquen las paredes del horno.
- Tenga cuidado cuando cocine con fuentes de metal para pizza o similares.
- No use tapaderas de metal.
- No use cacerolas ni utensilios de tamaño demasiado grande cuando cocine poca cantidad de alimentos.

Ventilador del horno

El ventilador del horno funciona mientras el horno está cocinando. El ventilador puede encenderse en cualquier momento para enfriar los componentes internos del horno.

Modo de preparado

La indicación visual del horno indica “READY” para indicar que está en el modo de preparado. Si el horno muestra “STANDBY” puede ponerlo en el modo de preparado presionando la tecla *ON/STANDBY*. Una vez que esté en el modo de preparado, la “R” en “READY” se enciende y se apaga durante 2 minutos. Mientras la “R” se enciende y se apaga las teclas están activas. Cuando la “R” deja de encenderse y apagarse las teclas no están activas. La puerta del horno debe abrirse y cerrarse para activar las teclas.

Modo de espera

El horno muestra “STANDBY” en la indicación visual para indicar que está en el modo de espera. Si el horno está en el modo de preparado, puede ponerlo en el modo de espera presionando la tecla *ON/STANDBY*. En el modo de espera, las teclas no están activas. Pulse la tecla *ON/STANDBY* al final del día para desactivar las teclas.

Precalentar

Debe precalentar el horno antes de cocinar en el modo de convección o combinación para obtener mejores resultados. Las temperaturas de precalentamiento oscilan de 70°C/150°F a 250°C/475°F en incrementos de 10°C/25°F.

Cuando el horno se calienta para alcanzar la temperatura de precalentamiento, la indicación visual del horno muestra “WARMUP” y la “W” se enciende y se apaga. Mientras esto ocurre, las teclas están activas. Después de 2 minutos la “W” deja de encenderse y apagarse y las teclas no están activas. La puerta del horno debe abrirse y cerrarse o el horno debe alcanzar la temperatura de precalentamiento para que las teclas se vuelvan a activar.

El horno mantiene la temperatura de precalentamiento durante 2 horas consecutivas. Si la puerta se abre o se presiona una tecla durante el ciclo de precalentamiento, el horno vuelve a ajustar el controlador de tiempo de precalentamiento de 2 horas. El horno vuelve al modo de preparado después de 2 horas si no se ha usado.

Cocinar

Elija los menús programables (A, B, o C) o las funciones manuales de cocinar (MICROWAVE, CONVECTION o COMBINATION). Los menús programables y las funciones manuales de cocinar tienen hasta 4 fases de cocinar.

Fije el tiempo, la temperatura y/o el nivel de potencia de microondas después de que la función manual de cocinar se haya seleccionado. Si se selecciona la función manual de cocinar y se pulsa la tecla *START*, el horno cocina según los valores iniciales de tiempo, temperatura y nivel de potencia de microondas. Consulte la sección de *Indicaciones visuales para cocinar* para ver la explicación de los ajustes de los valores iniciales.

Menús programables

El horno tiene 3 menús programables (A, B, y C). Cada uno contiene 8 teclas programables. El horno cocina según cómo se haya programado cada tecla.

Teclas programables

Las teclas no vienen programadas de fábrica. Las teclas *1-8* pueden programarse para cocinar según secuencias usadas con frecuencia. Cuando se pulsa una tecla, el horno empieza a cocinar con la función de microondas, convección o combinación según la programación anterior.

Microondas

El modo de microondas cocina usando una potencia de microondas de 1000 vatios I.E.C. 705. Coloque los alimentos a cocinar en la parrilla. Si solamente se necesita una parrilla para cocinar, quite la otra para obtener mejores resultados. Use recipientes indicados para el microondas cuando cocine en el modo de microondas.

Cuando cocine en el modo de microondas, la cavidad del horno se calienta a 65.5°C/150°F para reducir la condensación. Una cavidad de horno caliente puede afectar la cantidad de tiempo de cocción. Cuando la cavidad del horno se está calentando, aparece “c” en la indicación visual del horno.

El tiempo de cocción en el microondas oscila desde 1 segundo (00:01) a un total de 20 minutos (20:00) en 4 fases. Si se necesitan más de 20 minutos para cocinar con el microondas, abra la puerta y examine los alimentos antes de empezar un nuevo ciclo de cocción. Los niveles de potencia del microondas oscilan desde “10%” a “HI”. “HI” es potencia al 100%. Si se fija el tiempo de cocinado y se pulsa *START*, el horno cocina a una potencia del 100%.

Convección

El modo de convección cocina circulando el aire caliente alrededor de los alimentos. Precaliente el horno antes de usar el modo de convección para obtener mejores resultados y coloque los alimentos a cocinar en la parrilla.

El tiempo de cocción oscila desde 1 segundo (00:01) hasta un total de 60 minutos (60:00) en 4 fases. Las temperaturas para cocinar oscilan de 70°C/150°F a 250°C/475°F en incrementos de 10°C/25°F.

Combinación

El modo de combinación cocina usando la energía de microondas y el calor de convección. Para obtener mejores resultados precaliente el horno antes de usar el modo de combinación. Pueden usarse utensilios de metal en el modo de combinación cuando sea necesario. Use utensilios resistentes al calor e indicados para microondas cuando sea posible. Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos que va a cocinar en la parrilla.

El tiempo de cocinado oscila desde 1 segundo (00:01) a un total de 20 minutos (20:00) en 4 fases. Los ajustes del nivel de potencia y de la temperatura en el modo de combinación son los mismos que en el modo de convección y de microondas.

Opciones para el usuario

Las opciones para el usuario permiten que el horno se opere según las preferencias individuales. Consulte la sección *Programación de las opciones para el usuario*.

Indicaciones visuales de cocinar

c, m, or cm	“c” indica que el elemento de convección está produciendo calor. “m” indica que el horno está produciendo energía de microondas. “cm” indica que el horno está produciendo energía de microondas y calor de convección. Los indicadores están situados en la esquina inferior izquierda de la indicación visual del horno.
CLOSE DOOR	Esto aparece cuando la puerta del horno está abierta. El elemento ya no está activo porque la puerta ha estado abierta más de 15 segundos. El horno está en el modo de convección, combinación o precalentamiento.
DOOR OPEN	Aparece cuando la puerta del horno está abierta.
FINISHED REMOVE FOOD (A, B, C) PAD (1-8)	Aparece al final del ciclo de cocción.
MANUAL COOKING	Esto se muestra cuando se está cocinando con la función manual de cocción.
MANUAL COOKING PAUSE	Esto aparece cuando se interrumpe la cocción abriendo la puerta o pulsando la tecla STOP/RESET.
MAXIMUM ALLOWABLE DEFAULT COOK TIME	Esto aparece en el modo de opción para el usuario cuando se llega al máximo valor inicial de tiempo de cocción. (Máximo = 10:00)
MAXIMUM ALLOWABLE MICROWAVE COOK TIME	Esto aparece cuando no se puede añadir más tiempo para cocinar con microondas. (Máximo = 20:00)
MAXIMUM ALLOWABLE TOTAL COOK TIME	Esto aparece cuando no se puede añadir más tiempo para cocinar. (Máximo = 60:00)
MENU (A,B, or C)	Indica qué menú se ha seleccionado para programar.
MICRO (10%-HI)	Indica el nivel de potencia del microondas
(A, B, C) PAD (1-8) COOKING	Esto aparece mientras se cocina con la tecla programable.
(A, B, C) PAD (1-8) PAUSE	Esto aparece cuando se interrumpe la cocción abriendo la puerta o pulsando la tecla STOP/RESET.
(0, 150-475F) PREHEAT (0, 70-250C)	Indica la temperatura cuando se selecciona precalentamiento.
PROGRAM NOT FOUND PROGRAM PAD (1-8) TO USE	Indica que la tecla programable seleccionada no ha sido programada.
PROGRAMMING STAGE (1-4)	Indica el principio de una nueva fase de programación.
PUSH RESET TO DELETE START TO START OVER	Esto aparece cuando se pulsa la tecla STOP/RESET mientras se está programando el horno.
READY	Esto aparece cuando el horno está en el modo de preparado. Si la “R” se enciende y se apaga, las teclas están activas.
READY c	Esto aparece después de que el horno haya alcanzado la temperatura de precalentamiento. Si la “R” se enciende y se apaga, las teclas están activas.
SELECT COOK FUNCTION	Esto aparece después del principio de una nueva fase mientras se está programando.
STAGE (1-4)	Indica la fase actual de cocción.
STANDBY	Esto aparece cuando el horno está en el modo de espera.
WARM UP c	Esto aparece cuando el horno se está precalentando
WELCOME STANDBY	Esto aparece cuando el horno recibe corriente.

Valor inicial del tiempo de cocción

El horno está preajustado en la fábrica para cocinar 2 minutos, “2:00”, cuando se seleccionan las funciones (MICROWAVE, CONVECTION o COMBINATION). Para cambiar el valor inicial del tiempo de cocción, vea la sección de este manual *Programación de las opciones para el usuario*.

Valor inicial de la temperatura de precalentamiento

Cuando se conecta la electricidad al horno, el horno ajusta la temperatura de precalentamiento a. Si el precalentamiento se ha fijado antes, el horno vuelve a la temperatura anterior de precalentamiento cuando se selecciona la tecla *PREHEAT*.

Valor inicial de la temperatura de cocción

Si el horno estaba precalentado, éste fija la temperatura de cocción a la temperatura de precalentamiento anterior. Si el horno no estaba precalentado la temperatura se fija en 250°C/475°F.

Indicador de precalentamiento/convección

Cuando el horno se precalienta o cocina, el horno muestra “c” en la indicación visual. “c” indica que el elemento de calentar está encendido. Mientras el horno está en el modo de precalentamiento o convección, “c” desaparece mientras el elemento de calentar se apaga en su ciclo para mantener la temperatura. Para indicar que se calienta la cavidad del horno, “c” puede aparecer cuando se abre la puerta o en el modo de microondas.

Indicador de microondas

Cuando el horno cocina usando energía de microondas, el horno muestra “m” en la indicación visual. Cuando el horno usa niveles de potencia que no sea 100%, “m” desaparece cuando el horno pasa por el ciclo de apagado.

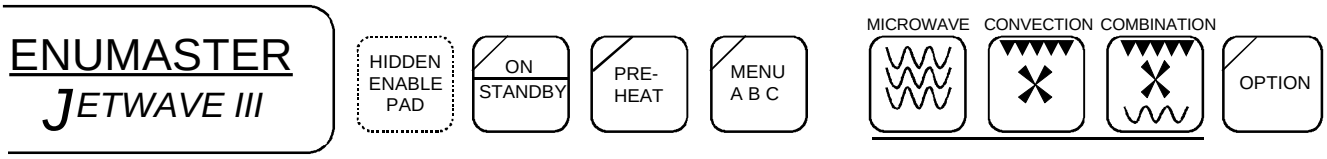
Elementos que se encienden y apagan

Al programar el horno para cocinar, los elementos en la indicación visual se encienden y apagan para indicar lo que se tiene que ajustar. Por ejemplo, al ajustar el tiempo dos puntos se encienden y apagan (:). Al fijar la temperatura de cocinar, se encienden “F” o “C”. Al fijar los niveles de potencia del microondas, el signo de porcentaje (%) se enciende y apaga.

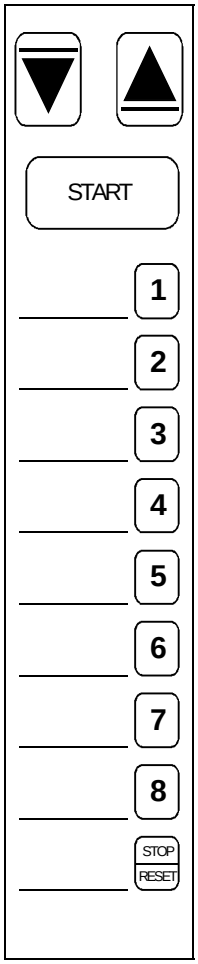
Cuando el horno está en el modo de preparado “R” se enciende y apaga indicando que el horno está preparado para ajustar lo siguiente. “R” en “READY” se enciende y apaga durante 2 minutos.

Cuando el horno se calienta hasta llegar a la temperatura de precalentamiento, la indicación visual del horno muestra “WARMUP” y la “W” se enciende y apaga. Mientras esto ocurre, las teclas están activas y el horno acepta entradas de datos. La “W” en “WARMUP” se enciende y apaga durante 2 minutos.

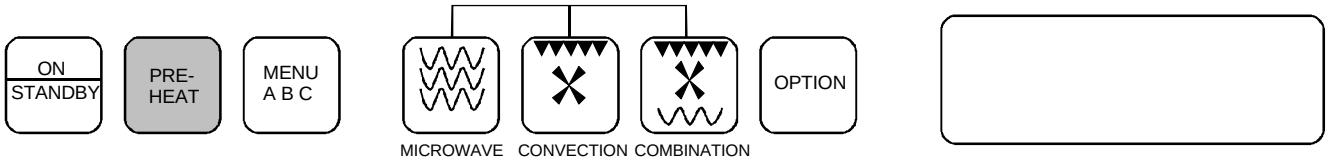
Teclas



HIDDEN ENABLE PAD	HIDDEN ENABLE PAD	Tiene acceso a la programación para el modo de opción del usuario.
ON/STANDBY	ON STANDBY	Activa y desactiva las teclas. Si el horno muestra “STANDBY”, pulse la tecla ON/STANDBY para poner el horno en el modo de preparado. El horno se pone en el modo de espera si el horno muestra “READY” en la indicación visual y se pulsa la tecla ON/STANDBY.
PREHEAT	PRE-HEAT	Pone el horno en el modo de precalentamiento.
MENU A B C	MENU A B C	Selecciona menús de cocción programables.
MICROWAVE		Selecciona la función de microondas.
CONVECTION		Selecciona la función de convección.
COMBINATION		Selecciona la función de combinación.
OPTION	OPTION	Avanza la programación. Avanza de tiempo a temperatura del horno, de temperatura de horno a nivel de potencia y después a la siguiente fase de cocción.
Up and Down Arrows		Ajustan el tiempo, la temperatura del horno y los niveles de potencia.
PADS 1-8	1 – 8	Empiezan las secuencias de cocción programadas.
START	START	Empieza la operación de las funciones manuales de cocción. Guarda la programación y entra la temperatura de precalentamiento.
STOP/RESET	STOP RESET	Pausa la cocción y reajusta el programa del horno.



Operación



Entrada de precalentamiento

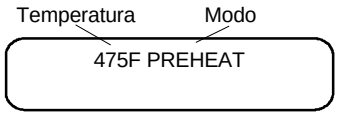
El precalentamiento usa el calor de convección para llevar la temperatura del horno a la temperatura deseada de cocción. Para obtener mejores resultados, precaliente antes de la cocción por convección o combinación.

Cuidado

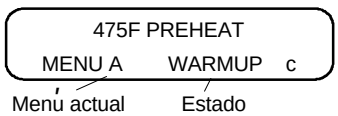
Para evitar daños personales, maneje los utensilios, parrillas y puerta con cuidado. Los utensilios, las parrillas y la puerta pueden calentarse durante la operación.

Operación de la función de precalentamiento

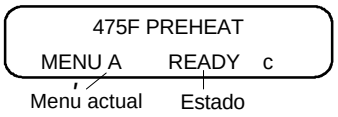
1. Verifique que la indicación visual del horno muestra “READY”.
   - Si la indicación visual del horno muestra “STANDBY”, pulse la tecla *ON/STANDBY*.
   - Si la “R” en “READY” no se enciende y apaga, abra y cierre la puerta del horno.
2. Pulse la tecla *PREHEAT* para entrar en el modo de precalentamiento. La “F” se enciende y apaga después de la temperatura.



3. Pulse las teclas de flechas para aumentar o disminuir la temperatura de precalentamiento.
4. Pulse la tecla *START* para empezar el modo de precalentamiento. El horno se calienta hasta que llega a la temperatura de precalentamiento. Aparece “WARMUP”.



5. El horno señala cuando llega a la temperatura de precalentamiento. Aparece “READY”. Si la “R” se enciende y apaga, el horno está preparado para aceptar la entrada siguiente.

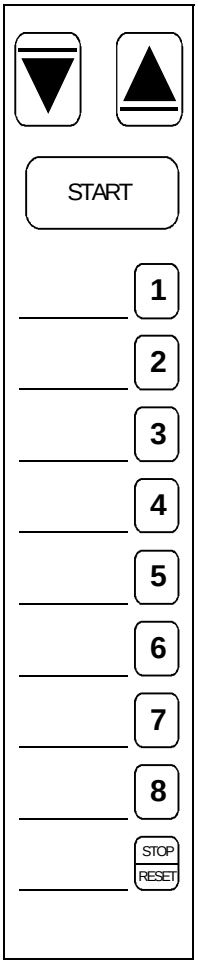


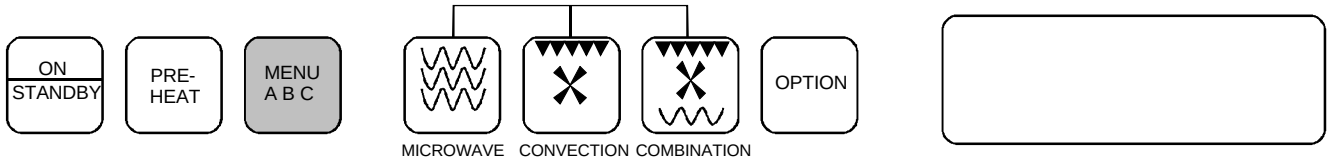
Reajustar o cancelar

1. Pulse la tecla *PREHEAT*. La indicación visual del horno muestra la temperatura de precalentamiento, la “F” que se enciende y apaga y “PREHEAT”.
2. Pulse las teclas de flechas para ajustar la temperatura de precalentamiento. Para cancelar el modo de precalentamiento pulse la tecla de flecha hacia abajo hasta que la indicación visual del horno muestre “OF”.
3. Pulse la tecla *START*.

Resumen de la entrada de precalentamiento

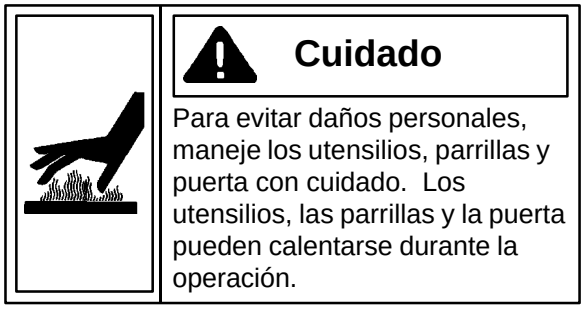
1. Verifique que la indicación visual del horno muestre “READY”.
2. Pulse la tecla *PREHEAT*.
3. Pulse las teclas para seleccionar la temperatura.
4. Pulse la tecla *START*.
5. El horno señala cuando llega a la temperatura de precalentamiento.





Entrada del menú programable

El horno contiene 3 menús programables con 8 teclas con números. Programe las teclas con números programables para formar los menús. Para ajustar las teclas programables, vea la sección *Programación de las teclas (1-8)*.

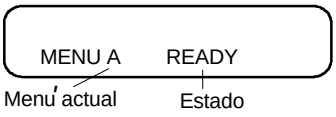


Cuidado

Para evitar daños personales, maneje los utensilios, parrillas y puerta con cuidado. Los utensilios, las parrillas y la puerta pueden calentarse durante la operación.

Operación de los elementos del menú programable

1. Verifique que la indicación visual del horno muestra “READY”.
   - Si la indicación visual del horno muestra “STANDBY”, pulse la tecla *ON/STANDBY*.
   - Si la “R” en “READY” no se enciende y apaga, abra y cierre la puerta del horno.
   - Si el horno está en el modo de precalentamiento, la temperatura de precalentamiento y “PREHEAT” aparecen en la indicación visual.
2. Cierre la puerta del horno. La “R” en “READY” se enciende y apaga. Si el horno está en el modo de precalentamiento, la temperatura de precalentamiento y “PREHEAT” aparecen en la indicación visual.



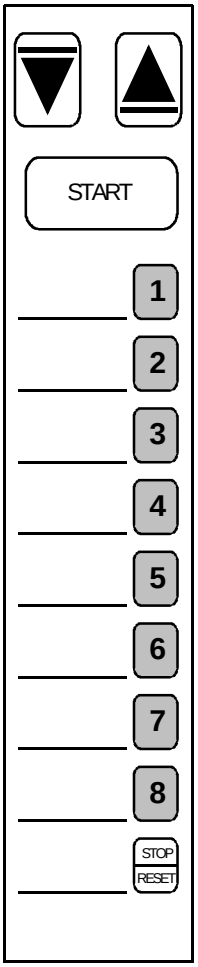
3. Pulse la tecla *MENU A B C* para seleccionar el menú programable.
4. Pulse la tecla numerada (*1-8*) para empezar la cocción. La indicación visual del horno refleja la programación. Si la tecla no está programada, consulte la sección *Programación de las teclas (1-8)*. El horno se para y hace una señal al final de la secuencia de cocción.
5. Saque los alimentos para evitar que se cocinen demasiado.

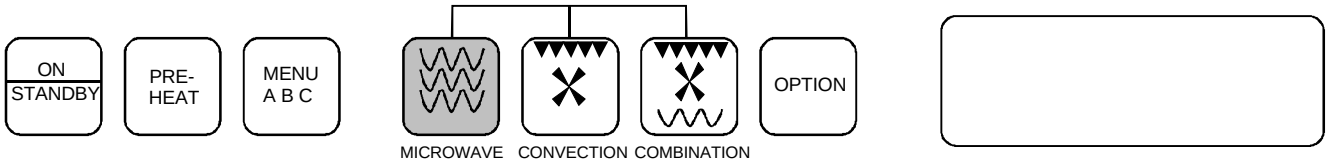
Pausa o cancelación

1. Pulse la tecla *STOP/RESET* o abra la puerta del horno para detener la secuencia de cocción. Pulse la tecla *START* para reanudar la operación.
2. Vuelva a pulsar la tecla *STOP/RESET* para cancelar el programa de cocción.

Resumen del menú programable

1. Verifique que la indicación visual del horno muestre “READY”.
2. Abra la puerta del horno, meta los alimentos en el horno y cierre la puerta.
3. Seleccione el menú (A, B o C).
4. Pulse la tecla numerada.
5. Saque los alimentos.





Entrada manual del microondas

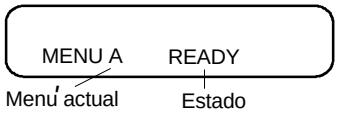
La función del microondas cocina usando energía de microondas. Ajuste el tiempo de cocción y los niveles de potencia.

Cuidado

Para evitar daños personales, maneje los utensilios, parrillas y puerta con cuidado. Los utensilios, las parrillas y la puerta pueden calentarse durante la operación.

Operación de la función de microondas

1. Verifique que la indicación visual del horno muestra "READY".
   - Si la indicación visual del horno muestra "STANDBY", pulse la tecla *ON/STANDBY*.
   - Si la "R" en "READY" no se enciende y apaga, abra y cierre la puerta del horno.
   - Si el horno está en el modo de precalentamiento, la temperatura de precalentamiento y "PREHEAT" aparecen en la indicación visual.



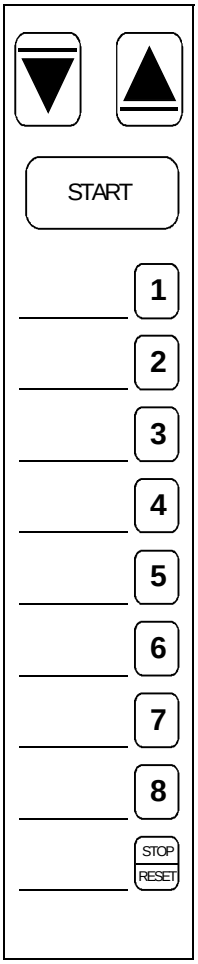
2. Pulse la tecla *MICROWAVE* para seleccionar la función de cocción por microondas. Los dos puntos (:) en el tiempo de cocción se encienden y apagan.

3. Pulse las teclas de flecha para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.
4. Pulse la tecla de *OPTION*.
5. Pulse las teclas de flecha para aumentar o disminuir el nivel de potencia del microondas. Por ejemplo, pulse la tecla de flecha hacia abajo una vez para "90%". "HI" es 100% del nivel de potencia del microondas.
   - Si no se requieren fases de cocción adicionales, vaya al paso 7.
6. Pulse la tecla *OPTION*. La indicación visual del horno muestra "PROGRAMMING STAGE (2-4)" durante 2 segundos y después la indicación visual mostrada más abajo.
   - Repita los pasos 3-7 si se necesitan fases de cocción adicionales. Consulte *Operación del horno* en la sección *Cocinar* para ver la explicación de las fases.

7. Abra la puerta del horno, meta los alimentos en el horno y cierre la puerta.
8. Pulse la tecla *START*. El tiempo total para cada fase seleccionada cuenta hacia atrás. El horno se para y hace una señal al final de la secuencia de cocción.
9. Saque los alimentos para evitar que se hagan demasiado.

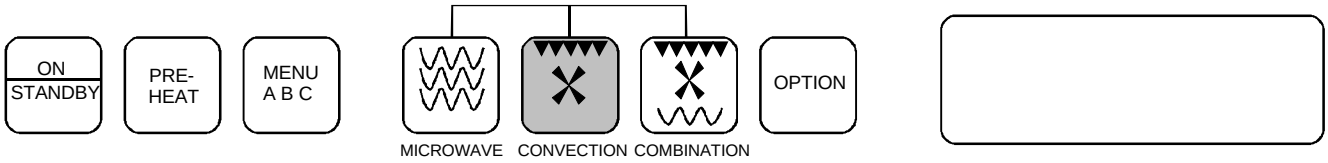
Pausa o cancelación

1. Pulse la tecla *STOP/RESET* o abra la puerta del horno para detener la secuencia de cocción. Pulse la tecla *START* para reanudar la operación.
2. Vuelva a pulsar la tecla *STOP/RESET* para cancelar el programa de cocción.



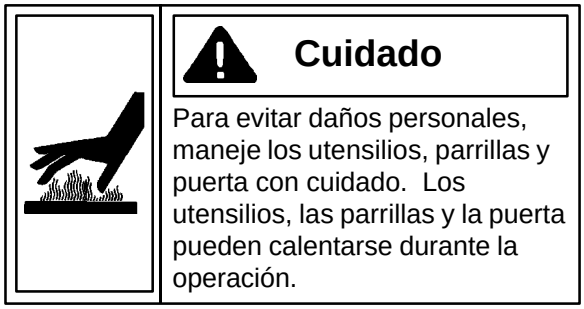
Resumen de la entrada de microondas

1. Verifique que la indicación visual del horno muestre "READY".
2. Pulse la tecla *MICROWAVE*.
3. Pulse las teclas de flecha para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.
4. Pulse la tecla de *OPTION*.
5. Pulse las teclas de flecha para aumentar o disminuir el nivel de potencia del microondas.
6. Pulse la tecla *OPTION*. Repita los pasos 2-7 para fases adicionales.
7. Abra la puerta del horno, meta los alimentos en el horno y cierre la puerta.
8. Pulse la tecla *START*.
9. Saque los alimentos.



Entrada de convección manual

Para obtener mejores resultados, precaliente el horno antes de usar la función de convección. Fije el tiempo y la temperatura.

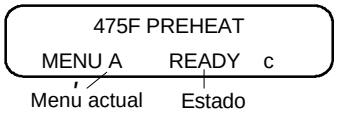


Cuidado

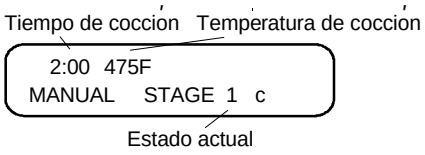
Para evitar daños personales, maneje los utensilios, parrillas y puerta con cuidado. Los utensilios, las parrillas y la puerta pueden calentarse durante la operación.

Operación de la función de convección

1. Ponga el modo de precalentamiento. Consulte la sección “Entrada de precalentamiento” para poner el modo de precalentamiento.
2. Verifique que la indicación visual del horno muestra “READY”.
   - Si la indicación visual del horno muestra “STANDBY”, pulse la tecla *ON/STANDBY*.
   - Si la “R” en “READY” no se enciende y apaga, abra y cierre la puerta del horno.
   - Si el horno está en el modo de precalentamiento, la temperatura de precalentamiento y “PREHEAT” aparecen en la indicación visual.

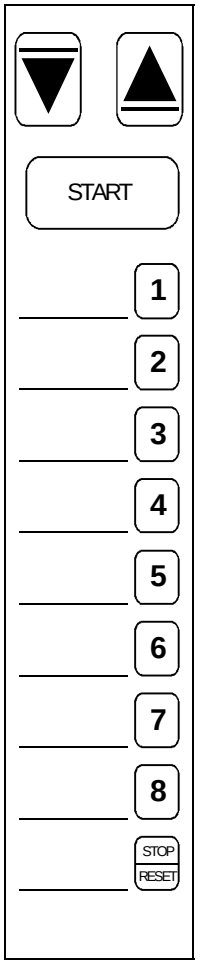


3. Pulse la tecla *CONVECTION* para seleccionar la función de cocción por convección. Los dos puntos (:) en el tiempo de cocción se encienden y apagan.



4. Pulse las teclas de flecha para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.
5. Pulse la tecla de *OPTION*. La “F” se enciende y apaga después de la temperatura.
6. Pulse las teclas de flecha para aumentar o disminuir la temperatura de cocción. Para obtener mejores resultados, la temperatura de cocción debe ser igual a la temperatura de precalentamiento.
   - Si no se requieren fases de cocción adicionales, vaya al paso 8.
7. Pulse la tecla *OPTION*. La indicación visual del horno muestra “PROGRAMMING STAGE (2-4)” durante 2 segundos y después la indicación visual mostrada más abajo.
   - Repita los pasos 3-7 si se necesitan fases de cocción adicionales. Consulte *Operación del horno* en la sección *Cocinar* para ver la explicación de las fases.

8. Abra la puerta del horno, meta los alimentos en el horno y cierre la puerta.
9. Pulse la tecla *START*. El tiempo total para cada fase seleccionada cuenta hacia atrás. El horno se para y hace una señal al final de la secuencia de cocción.
10. Saque los alimentos para evitar que se hagan demasiado.

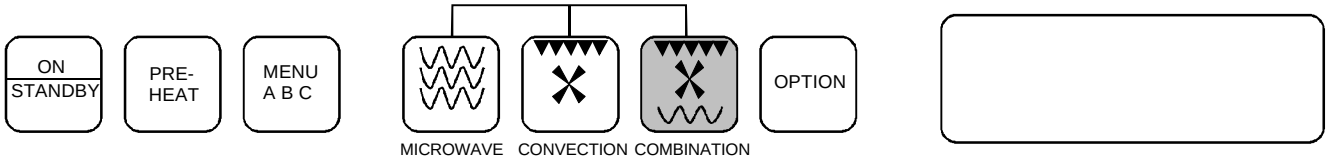


Pausa o cancelación

1. Pulse la tecla *STOP/RESET* o abra la puerta del horno para detener la secuencia de cocción. Pulse la tecla *START* para reanudar la operación.
2. Vuelva a pulsar la tecla *STOP/RESET* para cancelar el programa de cocción.

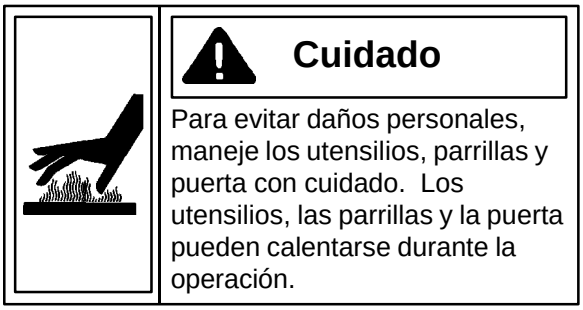
Resumen de la entrada de convección

1. Ponga el modo de precalentamiento.
2. Verifique que la indicación visual del horno muestra “READY”.
3. Pulse la tecla *CONVECTION*.
4. Pulse las teclas de flecha para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.
5. Pulse la tecla de *OPTION*.
6. Pulse las teclas de flecha para aumentar o disminuir la temperatura de cocción.
7. Pulse la tecla *OPTION*. Repita los pasos 3-7 si se necesitan fases de cocción adicionales.
8. Abra la puerta del horno, meta los alimentos en el horno y cierre la puerta.
9. Pulse la tecla *START*.
10. Saque los alimentos.



Entrada de combinación manual

La función de combinación cocina usando una combinación de calor por convección y energía de microondas. Para obtener mejores resultados, precaliente el horno antes de usar la función de combinación. Ajuste el tiempo, la temperatura y el nivel de potencia de microondas.

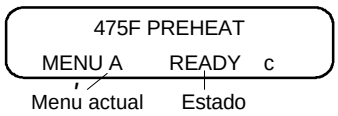


Cuidado

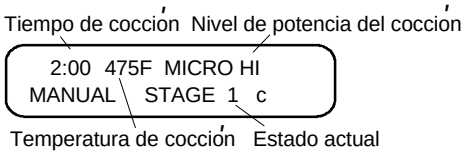
Para evitar daños personales, maneje los utensilios, parrillas y puerta con cuidado. Los utensilios, las parrillas y la puerta pueden calentarse durante la operación.

Operación de la función de combinación

1. Ponga el modo de precalentamiento. Consulte la sección “Entrada de precalentamiento” para poner el modo de precalentamiento.
2. Verifique que la indicación visual del horno muestra “READY”.
   - Si la indicación visual del horno muestra “STANDBY”, pulse la tecla *ON/STANDBY*.
   - Si la “R” en “READY” no se enciende y apaga, abra y cierre la puerta del horno.
   - Si el horno está en el modo de precalentamiento, la temperatura de precalentamiento y “PREHEAT” aparecen en la indicación visual.

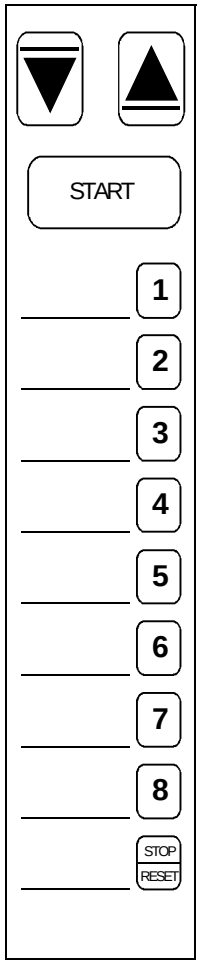


3. Pulse la tecla *COMBINATION* para seleccionar la función de cocción por combinación. Los dos puntos (:) en el tiempo de cocción se encienden y apagan.



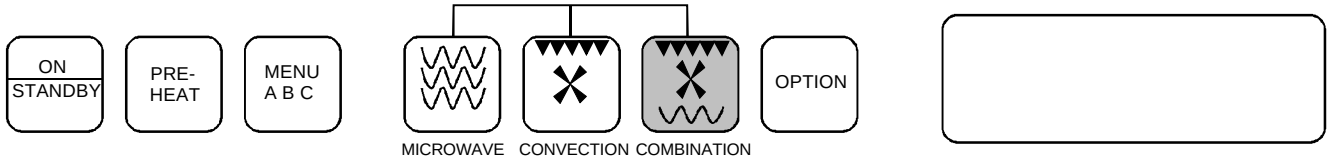
4. Pulse las teclas de flecha para añadir o sustraer tiempo de cocción.
5. Pulse la tecla de *OPTION*. La “F” se enciende y apaga después de la temperatura.
6. Pulse las teclas de flecha para aumentar o disminuir la temperatura de cocción. Para obtener mejores resultados, la temperatura de cocción debe ser igual a la temperatura de precalentamiento.
7. Pulse la tecla *OPTION*.
8. Pulse las teclas de flecha para aumentar o disminuir el nivel de potencia de microondas. Por ejemplo pulse la flecha hacia abajo una vez para “90%”.
   - Si no se requieren fases de cocción adicionales vaya al paso 10.
9. Pulse la tecla *OPTION*. La indicación visual del horno muestra “PROGRAMMING STAGE (2-4)” durante 2 segundos y después la indicación visual mostrada más abajo.
   - Repita los pasos 3-7 si se necesitan fases de cocción adicionales. Consulte *Operación del horno* en la sección *Cocinar* para ver la explicación de las fases.

10. Abra la puerta del horno, meta los alimentos en el horno y cierre la puerta.
11. Pulse la tecla *START*. El tiempo total para cada fase seleccionada cuenta hacia atrás. El horno se para y hace una señal al final de la secuencia de cocción.
12. Saque los alimentos para evitar que se hagan demasiado.



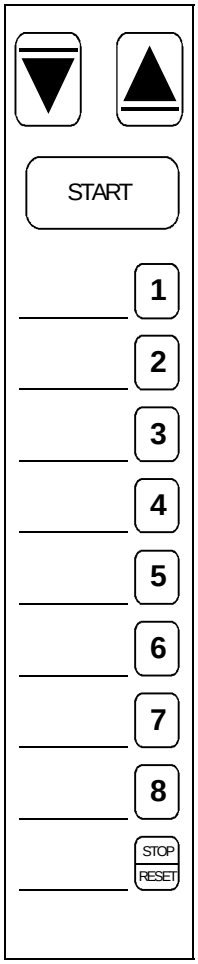
Pausa o cancelación

1. Pulse la tecla *STOP/RESET* o abra la puerta del horno para detener la secuencia de cocción. Pulse la tecla *START* para reanudar la operación.
2. Vuelva a pulsar la tecla *STOP/RESET* para cancelar el programa de cocción.



Pausa o cancelación

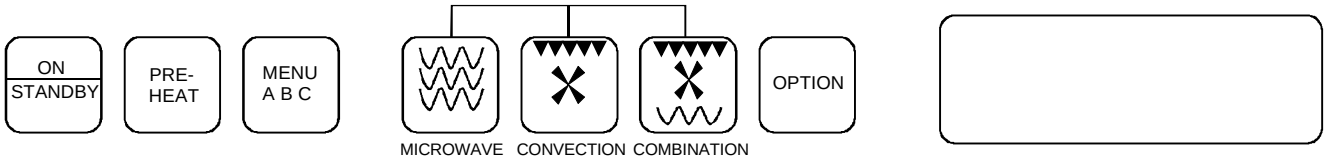
1. Pulse la tecla *STOP/RESET* o abra la puerta del horno para detener la secuencia de cocción. Pulse la tecla *START* para reanudar la operación.
2. Vuelva a pulsar la tecla *STOP/RESET* para cancelar el programa de cocción.



Resumen de la entrada de combinación

1. Precaliente el horno.
2. Verifique que la indicación visual del horno muestra “READY”.
3. Pulse la tecla *COMBINATION*.
4. Pulse las teclas de flecha para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.
5. Pulse la tecla de *OPTION*.
6. Pulse las teclas de flecha para aumentar o disminuir la temperatura de cocción.
7. Pulse la tecla *OPTION*.
8. Pulse las teclas de flecha para aumentar o disminuir el nivel de potencia de microondas.
9. Pulse la tecla *OPTION*. Repita los pasos 3-7 si se necesitan fases de cocción adicionales.
10. Abra la puerta del horno, meta los alimentos en el horno y cierre la puerta.
11. Pulse la tecla *START*.
12. Saque los alimentos.

Programación

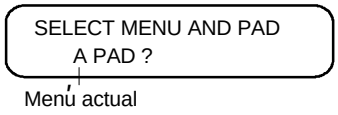


Programación de las teclas (*1-8*)

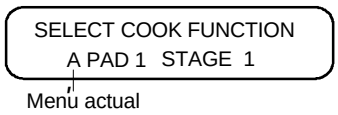
Las teclas (*1-8*) activan una secuencia de cocción programada cuando se pulsan. Programe cada tecla individualmente para formar menús. La programación permanece en la memoria hasta que se vuelve a programar.

Modo de programación

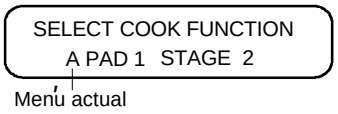
1. Verifique que la indicación visual del horno muestra “READY”.
   - Si la indicación visual del horno muestra “STANDBY”, pulse la tecla *ON/ STANDBY*.
   - Si la “R” en “READY” no se enciende y apaga, abra y cierre la puerta del horno.
   - Si el horno está en el modo de precalentamiento, la temperatura de precalentamiento y “PREHEAT” aparecen en la indicación visual.
2. Abra la puerta del horno. La puerta del horno debe permanecer abierta durante la programación.
3. Pulse y sostenga la tecla 1 durante aproximadamente 3 a 5 segundos.



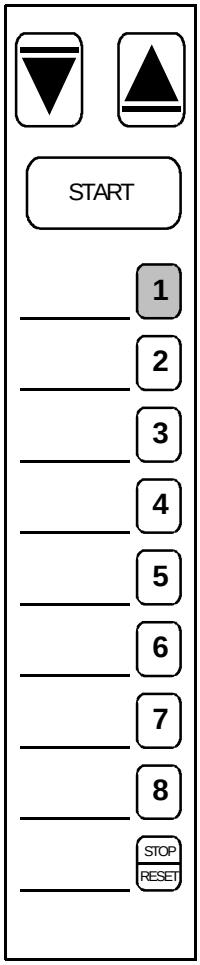
4. Pulse la tecla *MENU A B C*, si es necesario, para seleccionar el menú.
5. Pulse la tecla deseada (*1-8*).



6. Pulse la tecla *MICROWAVE, CONVECTION o COMBINATION* para seleccionar la función de cocción.
7. Ajuste el tiempo, la temperatura y/o los niveles de potencia.
   - Si se elige la tecla de *MICROWAVE*, consulte los pasos 3 a 6 en *Entrada manual del microondas*.
   - Si elige la tecla *CONVECTION*, consulte los pasos 4 a 7 en *Entrada manual de convección.*
   - Si elige la tecla *COMBINATION*, consulte los pasos 4 a 9 en *Entrada manual de combinación*.
8. Pulse la tecla *OPTION* después de ajustar el tiempo, la temperatura y/o los niveles de potencia para pasar a la siguiente fase.
   - Repita los pasos 4 a 6 hasta 4 veces para crear un máximo de 4 fases de cocción. Si no se requieren fases de cocción adicionales, vaya al siguiente paso.

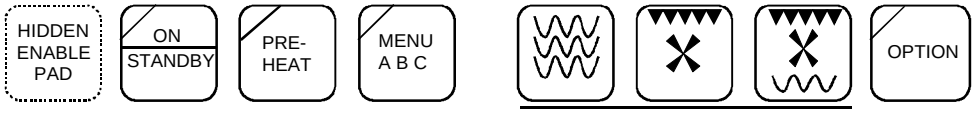


9. Pulse la tecla *START* para guardar las secuencias de cocción. La indicación visual del horno muestra “SELECT MENU AND PAD” Y “(A, B or C) PAD?”.
   - Repita los pasos 4 a 8 para programar teclas adicionales.
10. Cierre la puerta del horno para salir del modo de programación.



Resumen de la programación de teclas prefijadas

1. Abra la puerta del horno.
2. Pulse y sostenga la tecla “1”.
3. Pulse la tecla *MENU A B C* para seleccionar el menú.
4. Pulse la tecla deseada (1-8) para programarla.
5. Pulse la tecla *MICROWAVE, CONVECTION o COMBINATION*.
6. Ajuste el tiempo, la temperatura y el nivel de potencia del microondas según las instrucciones.
7. Pulse la tecla *OPTION* para fijar la segunda fase o la tecla *START* para guardar la entrada. Repita los pasos 4 a 8 para programar teclas adicionales.
8. Cierre la puerta del horno.

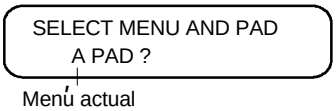


Programación de las opciones del usuario

Las opciones del usuario cambian las prestaciones del horno para hacer frente a las necesidades específicas. Vea la tabla de abajo para las opciones.

Fijar las opciones del usuario

1. Verifique que la indicación visual del horno muestra "READY".
   - Si la indicación visual del horno muestra "STANDBY", pulse la tecla *ON/STANDBY*.
   - Si la "R" en "READY" no se enciende y apaga, abra y cierre la puerta del horno.
   - Si el horno está en el modo de precalentamiento, la temperatura de precalentamiento y "PREHEAT" aparecen en la indicación visual.
2. Abra la puerta del horno. La puerta del horno debe permanecer abierta durante la programación.
3. Pulse y sostenga la tecla 1 durante aproximadamente 3 a 5 segundos.

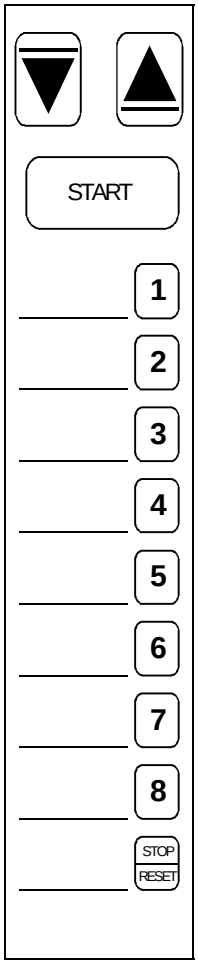


4. Pulse la tecla de activar oculta que se encuentra a la izquierda de la tecla *ON/STANDBY*.

5. Pulse las teclas (*1-8)* para revisar las opciones. Vea la tabla de abajo para las descripciones.
6. Pulse las teclas de flecha para seleccionar las opciones.
7. Pulse la tecla *START* para entrar la opción.
8. Cierre la puerta para salir del modo de programación de las opciones del usuario.

Resumen de Fijar las opciones del usuario

1. Abra la puerta del horno.
2. Pulse y sostenga la tecla "1".
3. Pulse la tecla de activar oculta.
4. Pulse las teclas (*1-8*).
5. Pulse las teclas de flecha.
6. Pulse la tecla *START* para guardar la información.
7. Cierre la puerta para terminar.



Teclas con números	Títulos de la indicación visual	Opciones ( ) = Ajuste de fábrica	Descripción
1	MANUAL PROGRAMMING	(ENABLE) or DISABLE	Permite o evita la programación manual del horno.
2	SLEW RATE	SLOW, MEDIUM, (MEDIUM-FAST), or FAST	Controla la velocidad de las teclas de flecha.
3	TEMP SCALE DEGREES	(F) or C	Muestra la temperatura en Farenheit o Centígrados. Cuando el horno convierte las temperaturas preprogramadas o iniciales de fábrica de Farenheit a Centígrados, la temperatura se fijará al siguiente factor de 10 grados centígrados más bajo. De Centígrados a Farenheit, la temperatura se fijará al siguiente factor de 25 grados Farenheit más bajo.
4	DEFAULT COOK TIME	(2:00) 00:00-10:00	Programa el valor inicial del tiempo de cocción.
5	SPEAKER VOLUME	LOW, MEDIUM, (HIGH), or OFF	Controla el volumen de la señal del horno.
6	KEYBEEPS	(ON) or OFF	Controla si las teclas suenan al pulsarse.
7	END OF CYCLE TONE	(CONTINUOUS TONE), CONTINUOUS BEEP, 4 CYCLES OF BEEP, or 3 SECOND TONE	Determina cómo el horno señala el final del ciclo.
8	MAGNETRON HOURS DOOR CYCLES	MAGNETRON HOURS and DOOR CYCLES	Muestra cuántas horas ha funcionado el tubo de magnetrón y cuántas veces se ha abierto y cerrado la puerta.

Cuidado y limpieza

Limpie el horno con frecuencia para llevar al máximo la duración del horno, el rendimiento y la eficiencia. Un horno sucio cocina de una manera ineficaz debido a que la humedad, la suciedad y la grasa absorben la energía de convección y de microondas.

Advertencia

Para evitar una descarga eléctrica que puede causar daños personales graves o la muerte, desconecte la alimentación al horno antes de la limpieza.

Cuidado

Para evitar daños personales, maneje los utensilios, parrillas y puerta con cuidado. Los utensilios, las parrillas y la puerta pueden calentarse durante la operación.

Programa de mantenimiento recomendado

Programe una limpieza de mantenimiento (no cubierta bajo la garantía)

- Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado para quitar y limpiar la caja del calentador.
- Programe una visita cada 6 meses o cuando se vea gran acumulación de grasa en la parte de detrás de la cavidad del horno.

Programa de limpieza recomendado

Programe varias limpiezas al día

- Limpie el interior, el exterior, la puerta y las parrillas según las instrucciones de limpieza en *Limpieza general*.
- Si es posible, limpie los derrames inmediatamente.
- Séquelo después de limpiar.

Limpie después de usar

- Quite las parrillas del horno y los ganchos de las parrillas y límpielos según las instrucciones de *Parrillas del horno y ganchos de las parrillas*.
- Limpie el exterior según las instrucciones de *Limpieza general*.
- Limpie el interior del horno con desengrasante comercial (Vea la sección de *Agentes de limpieza*) y un paño limpio, esponja o estropajo de nilón.
- Séquelo después de limpiarlo.

Limpieza general

Limpie la puerta y otras superficies con un paño limpio, una esponja o un estropajo de nilón y un detergente suave disuelto en agua tibia. Para obtener mejores resultados, quite las parrillas y los ganchos de las parrillas. Séquelos después de limpiarlos.

- No rocíe los agentes de limpieza directamente en el horno, sino en un paño o esponja antes de aplicarlos a las superficies del horno.
- No use un cuchillo, un utensilio de metal o un estropajo de limpieza abrasivo para quitar los materiales pegados.
- No use agentes de limpieza duros o abrasivos o que contengan amoníaco.
- No use sistemas de limpieza con presión de agua.
- Quite el exceso de agua del paño antes de limpiar el horno.

Agentes de limpieza

- Use desengrasantes comerciales para limpiar la cavidad del horno muy sucia.
- No rocíe los agentes de limpieza en la cavidad del horno.
- Siga las instrucciones del fabricante para el uso de agentes de limpieza.
- Póngase en contacto con el fabricante del agente de limpieza para saber las recomendaciones específicas del uso.
- No use agentes de limpieza de horno o asador que puedan dañar las conexiones de aluminio o eléctricas.

Parrillas del horno y ganchos de las parrillas

Limpie las parrillas del horno y los ganchos de las parrillas con un detergente disuelto en agua tibia o en el lavavajillas. Frote con un estropajo suave de nilón para quitar los materiales pegados. No ponga a remojo los ganchos de las parrillas por un largo período de tiempo.

Importante

Si un gancho de la parrilla se rompe, no use la posición de la parrilla. Cambie el gancho de la parrilla roto inmediatamente.

Filtro del aire

El filtro del aire se encuentra directamente debajo de la puerta del horno.

1. Quite el filtro del aire sacando los tornillos de retención del filtro, que se encuentran en los bordes exteriores del filtro. Quite los tornillos con los dedos.
2. Lave el filtro con un detergente suave disuelto en agua tibia. Aclárelo y séquelo muy bien.
3. Vuelva a colocar el filtro invirtiendo el paso 1.

Importante

Limpie el filtro del aire con regularidad para evitar el recalentamiento, que puede dañar el horno.

Rejillas de ventilación de salida de aire

Compruebe si hay acumulación de vapores de cocción en la rejilla de ventilación de salida en la parte posterior del horno. Limpie la rejilla de ventilación con un paño húmedo para asegurar que haya flujo de aire adecuado. Séquela a fondo.may damage oven.

Advertencia

Para evitar una descarga eléctrica que puede causar daño personal grave o la muerte, desenchufe el cable de alimentación o abra el cortacircuitos al horno antes de cambiar la bombilla. Después de cambiar la bombilla, vuelva a enchufarlo.

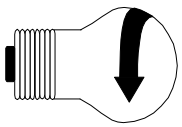
Cuidado

Para evitar daños personales o daños a la propiedad, observe lo siguiente:

1. Permita que el horno y la bombilla se enfríen.
2. Póngase guantes cuando cambie la bombilla.

Herramientas necesarias

- Guantes de protección
- Destornillador cruciforme
- Bombilla de electrodoméstico de 40 vatios 250 voltios (puede conseguirla del distribuidor autorizado o del técnico de servicio)



Para quitar la bombilla, gire en la dirección que se indica.

1. Quite el tornillo de la cubierta de acceso en la pared izquierda superior del exterior del horno. Quite la cubierta de acceso.
2. Quite la bombilla vieja y cámbiela por una nueva.
3. Vuelva a poner la cubierta de acceso y atorníllela invirtiendo el procedimiento del paso 1.

Códigos de servicio

Durante la operación, la indicación visual del horno puede mostrar uno de los siguientes códigos de servicio:

SERVICE
1

SERVICE
2

SERVICE
3

SERVICE
4

SERVICE
4P

SERVICE
5

SERVICE
6

SERVICE
7

SERVICE
8

HOT
PLEASE WAIT

Importante
Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado si la indicación visual del horno muestra cualquiera de estos códigos.

* Si la indicación visual muestra “HOT PLEASE WAIT” el horno está demasiado caliente. El horno interrumpe automáticamente la secuencia de cocción y enciende el ventilador de enfriamiento hasta que se llegue a la temperatura normal. Cuando el horno se enfría a la temperatura normal, se reanuda la operación normal.

Antes de llamar al técnico de servicio

Si el horno no funciona:

- Verifique que el horno esté enchufado a un circuito dedicado.
- Verifique que el horno esté en un circuito conectado a tierra y polarizado. (Póngase en contacto con el electricista para verificarlo)
- Compruebe el fusible o el cortacircuitos.

Si la luz del horno no funciona:

- Verifique que la bombilla esté bien enroscada.
- Verifique que la bombilla no sea defectuosa.

Si el horno funciona intermitentemente:

- Compruebe las áreas de entrada y salida para ver si hay obstrucciones.

Si el horno no acepta las entradas cuando se pulsa una tecla:

- Abra y cierre la puerta del horno. Vuelva a pulsar la tecla.

Si el horno funciona mal:

- Desenchufe el horno, espere un minuto y enchúfelo.

El horno está funcionando normalmente si:

- Aparece una “c” en la indicación visual del horno cuando la puerta del horno está abierta o si está en el modo de microondas.
- La “R” en “READY” se enciende y se apaga cuando está en el modo de preparado.
- La “W” en “WARMUP” se enciende y apaga mientras el horno se está calentando en el modo de precalentamiento.
- El ventilador del horno se enciende mientras el horno no se está precalentando ni está cociendo.

Advertencia

Para evitar una descarga eléctrica que puede causar daño personal grave o la muerte, no quite la caja exterior en ningún momento. Solamente un técnico de servicio autorizado debe hacerlo.

Si tiene alguna pregunta o para localizar a un técnico de servicio autorizado, llame al **1-800-843-0304** dentro de los EE.UU. ó **1-319-622-5511** desde fuera de los EE.UU. Si le contesta un sistema telefónico automatizado, seleccione la categoría *Commercial Microwave Ovens* (Hornos microondas comerciales). Cuando se ponga en contacto con Amana, proporcione la información sobre su producto incluyendo el número de modelo y de serie y la fecha de adquisición. Los números de modelo y serie se encuentran en la placa de identificación del producto. Cualquier servicio de garantía debe llevarlo a cabo un técnico **autorizado**. Amana también recomienda ponerse en contacto con un técnico autorizado si necesita un servicio después de que caduque la garantía.

Part No. 12093202
Printed in U.S.A.

Amana
A Raytheon Company

© 1996 Amana Refrigeration, Inc.
Amana, Iowa 52204